Pechuga de pollo con arándanos y pimientos asados

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jengibre rallado: 1 cdita.
Jugo de Limón: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Ralladura de naranja: 1 cdita.
Arándanos: 50 grs.
Cerezas: 50 g
Pollo / Pechugas: 2 Unidad
Manteca: 1 cda.
Jugo de Naranja: 1 Unidad
Azúcar Negra: 1 cda.

Guarnición

Pimiento rojo asado: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla asada: 3 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Salpimiente las pechugas.

Guarnición

- Corte en bocados el *pimiento*.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee el *pimiento* junto con las cebollas asadas, condimente con sal y pimienta, cocine durante 5 minutos y retire.

Armado

- En una olla caliente con aceite y *manteca* selle la pechuga de ambos lados hasta dorarlas.
- Agregue luego las cerezas sin *carozo*, los **arándanos**, la ralladura de *naranja*, el *jengibre*, el azúcar negra, el *jugo* de *limón* y *naranja*
- Deje cocinar a fuego medio hasta que las pechugas estén tiernas.

Presentación

- Sirva en un plato una pechuga con las frutas rojas y la *guarnición* de cebollas y *pimiento*.
- Acompañe con un vino Carmenére joven.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pechuga-de-pollo-con-arandanos-y-pimientos-asados