Pechugas de pintada con frutas tropicales

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Oporto: 6 cdas.
Sal: A gusto
Azafrán: 1 Cápsula
Uvas Rojas: 1 Racimo
Manteca: 4 cdas.
Azucar: 2 cdas.
Echalottes: 5 Unidades
Jugo De Lima: 1 Unidad
Pechuga de ave: 4 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Papayas: 2 Unidades
Miel: 1 cda.
Uvas blancas: 1 Racimo

Preparación de la Receta

- Corte las papayas por la mitad, retire las semillas y pele
- Corte luego en finos gajos.
- Pele los echalottes.
- Condimente las pechugas con sal.

Armado

- En una sartén caliente con dos cucharadas de *manteca* y dos de *oporto* cocine los echalottes unos minutos, incorpore luego las papayas, la *manteca* restante y dos cucharadas mas de *oporto* , las uvas, el *azafrán*, el azúcar, la miel, y el *jugo* de lima, mezcle y cocine durante 10 minutos aproximadamente.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las pechugas de pintada primero del lado de la piel, desglace con dos cucharadas de *oporto*, cocine un par de minutos más y retire.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de las frutas con su salsa y encima una pechuguita.

Consulta la receta original en