Pechugas de pintada con salsa de uvas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Pechugas de pollo: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates pelados: 2 Unidades
Uvas peladas sin semilla: 100 g
Harina de almendras: 10 g
Tomillo: 1 Rama
Azafrán: 1 Cápsula
Grasa de Cerdo: 50 grs.
Romero: 1 Rama
Oporto: 1 Copa
Echalottes: 4 Unidades
Caldo De Ave: 1/4 L

Arroz con almendras

Manteca: 50 g
Arroz arboreo: 1/2 Tazas
Almendras peladas fileteadas: 20 g
Cebollin: 1 cda.
Caldo De Ave: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Condimente las pechugas de *pollo* con sal y pimienta.
- Pele y pique los echalotes.
- Corte los tomates, en cuartos, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Corte las uvas al medio.
- En una *cacerola* con la grasa de *cerdo* y *manteca*, coloque las pechugas de *pollo* a *dorar* de ambos lados, durante 5 minutos.
- Desglace con el *oporto*, deje de evaporar el alcohol y agregue los e chalotes y los tomates.
- Agregue el *tomillo*, el *romero*, la *harina* de almendras y cubra con el caldo de ave
- Añada el *azafrán*, condimente con sal y pimienta.
- Cocine a fuego medio durante 10 minutos, 2 minutos antes de retirar agregue las uvas.
- Retire del fuego y reserve.

Arroz con almendras

- Pique el *cebollin*.
- En una olla con agua hirviendo salada coloque el *arroz* a cocinar.
- Cuele y reserve.
- En una sartén sin materia grasa tueste las almendras.
- Agregue la *manteca*, el *arroz* y el caldo de ave.
- Al final incorpore el *cebollin*.

Presentación

- En un plato sirva el *pollo* con la salsa y acompañe con el *arroz* con almendras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pechugas-de-pintada-con-salsa-de-uvas