Pechugas de pollo para el otoño

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Manteca: 40 g
Canela: 1 Rama
Canela molida: Cantidad necesaria
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: Cantidad deseada
Aceite de oliva virgen: Cantidad deseada
Cebolla roja: 1 Unidad
Papa: 1 Unidad
Pasas: 1 cda
Manzana: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

envolvemos la papa en papel film, luego, la pinchamos y cocinamos en microondas a m&aacute

- Xima potencia durante 4-5 minutos aproximadamente, dependiendo del tamaño de la *papa*.
- Por otro lado, en una sartén con *manteca*, doramos la *cebolla* picada con la *manzana*, la canela y las pasas.
- Extendemos los filetes de **pollo** salpimentados y colocamos por encima el sofrito de *cebolla* y *manzana*
- Enrollamos y cerramos con la ayuda de un palito.
- Luego, acomodamos los rollitos de *pollo* en una fuente de horno y añadimos un poco de *manteca* encima con un poco de canela en polvo
- Llevamos al horno a máxima potencia durante 12 minutos.
- Cuando la *papa* esté cocida, le quitamos la piel y la pisamos con abundante *manteca*, sal y pimienta, hasta conseguir un puré de *papa* rústico.
- Cuando los rollitos estén listos, los servimos con la salsa de cocción y el puré como *guarnición*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pechugas-de-pollo-para-el-otono