Petti di pollo al vino rosso



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Morrón colorado: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates cherry: 1 grs.
Vino Tinto: 1 Vaso
Cebolla: 1 Unidad
Manteca: 50 g
Pechugas de pollo: 2 Unidades

Guarnición

Sal: A gusto
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Zucchinis: 2 Unidades

Mollejas

Limon: 1 Unidad

Varios

Mezclum de Hojas Verdes:

Preparación de la Receta

- Corte las pechugas en trozos grandes.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Corte el *morrón* al medio, elimine las semillas, las nervaduras y corte en tiras.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el **pollo**.
- Agregue la *cebolla* y el *morrón*
- Cubra con el vino y los tomates cherry.
- Condimente con sal y pimienta
- Deje evaporar

- Monte con la maneca fría.

Guarnición

- Corte el *zucchini* en rodajas finas
- Fría en abundante aceite caliente
- Escurra sobre papel absorbente
- Rocíe con sal

Presentación

- En el costado de un plato sirva el mezclum, encima los *zucchini*, en el otro costado el *pollo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/petti-di-pollo-al-vino-rosso