Pichón Rebozado con Dip de Vino Tinto y Cacao



Ingredientes

Cacao: 1/2 Vaso
Harina: c/n
Pan Rallado: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Vino Tinto: 3 Vasos
Huevo: c/n
Azucar: 1/2 Taza
Pichón: 1 Unidad
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla poner a reducir el vino, el azúcar y el cacao.
- *Rebozar* el pichón y freírlo en abundante aceite de oliva.
- Acompañar el pichón recién frito con el dip de vino y cacao al lado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pichon-rebozado-con-dip-de-vino-tinto-y-cacao