

# 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

**Azúcar:** 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>