# Pollo con hierbas, cerezas y puerros

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Guarnición

**Puerros baby**: 4 Unidades
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Cerezas**: 1 Taza
**Agua**: 200 cc
**Vino Tinto**: 200 cc

### Pollo

**Pechuga de pollo**: 2 Unidad
**Aceite de oliva en aerosol**: Cantidad necesaria

### Reducción de cerveza negra

**Azúcar Negro**: 20 grs.
**Cerveza negra**: 250 cc
**Vinagre Balsámico**: 20 cc

### Sal de hierbas

**Pimienta negra molida**: 1 cdita.
**Sal Marina**: 1/4 Taza
**Hierbas Aromáticas**: 1 cda.

### Varios

**Ciboulette seco**: Cantidad necesaria
**Lemon Grass seco**: Cantidad necesaria

# Preparación de la Receta

## Sal de hierbas

- En un bowl mezcle la sal con las hierbas aromáticas secas( *romero*, *estragón*, *orégano*, etc) y la pimienta negra molida.

## Pollo

- Condimente la pechuga de **pollo** con la sal de hierbas.
- En un grill bien caliente rociado con aceite de oliva saltee las pechugas de *pollo*.
- Retire y lleve al horno precalentado a 180°.
- Cocine hasta *dorar*.

## Reducción de cerveza negra

- En una olla coloque el azúcar negro.
- Agregue el *vinagre* balsámico y la cerveza negra.
- Deje reducir a fuego bajo y reserve.

## Guarnición

- En una olla coloque el agua junto con el vino tinto a entibiar.
- Agregue las cerezas y deje reposar en el líquido tibio durante unos minutos.
- Cuele y corte al medio.
- Corte el *puerro* en juliana.
- En una sartén rociada con aceite de oliva saltee los puerros, condimente con sal y pimienta.
- Agregue las cerezas, deje cocinar por unos minutos y reserve.

## Presentación

- En un plato coloque la *guarnición* a modo de cama, encima la pechuga de *pollo* y rocíe con la reducción de cerveza negra. Decore con lemon grass y *ciboulette* seco.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pollo-con-hierbas-cerezas-y-puerros**