elGourmet

Pollo con papines

Ingredientes

Preparación de la Receta

- Cortar cada pechuga en 2 bifes y *condimentar* con sal y pimienta.
- En un sartén con aceite de oliva y *manteca* cocinar las pechugas hasta *dorar*.
- Dar vuelta, agregar *alcaparras*, ralladura y *jugo* de *limón*, mezclar bien y añadir *manteca* fría en cubos
- Mover en círculo el sartén para fundir la *manteca* y emulsionar los jugos de cocción.
- Con algo plano aplastar los papines y en sartén caliente con aceite y *manteca dorar* por ambos lados.
- *Condimentar* con sal, pimienta, *perejil* picado, ralladura de *limón* y terminar de *dorar*.
- Servir el **pollo** con la salsa de *alcaparras* y *limón* acompañado de los papines.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-con-papines