

Receta de Pechugas de Pollo al Cava

16 Feb 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Pechugas de Pollo al Cava**, si queréis preparar un plato para una ocasión especial, os aconsejo que preparéis esta receta y vuestros comensales quedarán encantados de su exquisito sabor.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (cuatro)
- Cava (una botella)
- Mantequilla (50grs)
- Nata Líquida (250ml)
- Almendra picada (150grs)
- Limones (dos)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Perejil picado (opcional)

Modo de Preparación

1. Trocear las pechugas y ponerlas en un bol junto con el zumo de los dos limones, un poco de sal y pimienta negra, mantener durante una media hora
2. Poner aceite de oliva en una sartén y refreír el pollo
3. Cuando el pollo esté dorado, añadir la botella de cava y dejar que se haga lentamente hasta que el cava se vaya reduciendo
4. En un cazo poner la nata con la mantequilla y cuando esté caliente, echar las almendras picadas y dejar que hierva unos minutos, si queda muy espesa se puede añadir un poco más de nata o caldo de pollo
5. Cuando ya casi no quede cava en el pollo, echarle la salsa de nata y mantequilla preparada y dejar al fuego una media hora más con cuidado que no se deshaga el pollo
6. Podéis acompañar de unas patatas fritas o un poco de arroz blanco
7. Espolvorear con perejil muy picadito si queréis
8. Servir caliente y....buen provecho!!!