Receta de Pechugas de Picantones en Salsa

21 Mar 2018

Buenos días a tod@s, para hoy os dejos esta receta de **Pechugas de Picantones en Salsa**, estos pollos tienen una carne muy tierna y sabrosa, aunque podéis hacer la receta con otro tipo de aves como codornices o perdices e incluso con pollos normales, siempre quedará muy rica.

Ingredientes

- Pechugas enteras de pollos picantones (cuatro o más según comensales)
- Cebollas (dos)
- Zanahorias (dos)
- Puerros (uno)
- Panceta (100 grs)
- Brandy (un vasito)
- Vino blanco (dos vasitos)
- Laurel (una o dos hojas)
- Pimienta en grano (ocho o diez granos)
- Un clavo de olor (uno)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra
- Maicena (una o dos cucharaditas)

Modo de Preparación

1. Cortar la panceta en cuadraditos
2. Salpimentar las pechugas
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, dorar las pechugas por ambos lados a fuego fuerte, unos diez minutos y ponerlas en la olla
4. Cortar las cebollas, las zanahorias y el puerro en trozos grandes, y refreírlo en la misma sartén durante unos quince minutos
5. Añadir los daditos de panceta removiendo para que no se queme
6. Flambear con el brandy, con cuidado y cuando se apague la llama echar el vino blanco y dejar al fuego medio/fuerte para que evapore el alcohol
7. Poner los granos de pimienta, el laurel y el clavo y volcar todo a la olla con las pechugas
8. Cubrir todo con agua, ajustar la sal y cocer unos quince minutos
9. Sacar las pechugas y reservarlas, pasar la salsa por el pasapurés y volver a poner al fuego con una o dos cucharaditas de maicena y dejar hasta que espese a vuestro gusto

10. Servir las pechugas acompañadas de la salsa y si queréis con unas patatas fritas en cuadraditos y....buen provecho!!!