Receta de Pollo Con Pimienta Y Cebolla Caramelizada

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de pollo que seguro que os gustará, yo la preparé en casa y nos encantó, espero que a vosotros también os guste.

Ingredientes

- Pechuga de pollo en tiritas (dos o tres pechugas)
- Pimienta negra
- Sal
- Aceite de oliva
- Cebollas (dos o tres medianas)
- Azúcar (dos cucharadas)

Modo de Preparación

1. Trocear las pechuga en tiritas y ponerlas a macerar con sal y pimienta negra espolvoreada, dejar un rato macerándose
2. Poner una cazuela o sartén con un poco de aceite de oliva a calentar
3. Trocear la cebolla en aros a vuestro gusto y echar a la sartén, dejar que se poche bien
4. Añadir dos cucharadas de azúcar y remover, dejar que se vaya caramelizando la cebolla, removiendo de vez en cuando
5. Cuando esté doradita la cebolla, echar el pollo y remover bien hasta que el pollo esté hecho
6. Servir caliente y... buen provecho!!!