Receta de Pechuga de Pollo al Chilindrón

22 Ene 2016

Buenos días a tod@s, para hoy os propongo preparar esta rica y fácil receta, es una de las más sencilla que yo he preparado y en casa nos encanta comer el pollo así cocinado y cuando hay poco tiempo para dedicar a la cocina, pues esta receta es muy adecuada, seguro que os van a encantar estas **Pechugas de Pollo al Chilindrón**.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (dos o tres según comensales)
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva
- Mi salsa chilindrón (uno o dos sobres)

Modo de Preparación

1. Trocear las pechugas de pollo según vuestro gusto
2. Ponerlas un poco de sal y pimienta negra espolvoreada y dejar unos minutos macerando
3. En una sartén o cacerola un poco honda, poner un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente, echar el pollo y dejar que se haga, removiendo de vez en cuando
4. En un bol o jarra, poner 600ml de agua fría y volcar el sobre, remover para que se deshaga
5. Cuando el pollo esté bien refrito, volcar el sobre ya disuelto en el agua y dejar hervir a fuego medio unos veinticinco minutos, hasta que la salsa se vaya consumiendo y quede espesita
6. Servir caliente y si queréis acompañar de unas patatas fritas y.....buen provecho!!!