

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

POLLO Y AVES

FILETES DE POLLO A LA FRAMBUESA

INGREDIENTES:

¼ Taza de vino blanco

1 Cucharada de mantequilla sin sal o de aceite vegetal

1 Taza de frambuesas congeladas

2 Cucharadas de vinagre de frambuesa

4 Mitades de pechugas, deshuesadas y sin piel

Pimienta acaba de moler

Sal

PROCEDIMIENTO:

Pon el pollo entre pedazos de papel encerado o plástico y aplástalo con la mandarina de la cocina para lograr un grosor parejo.

Retira el papel y sazona con sal y pimienta a gusto.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

Calienta la mantequilla o el aceite en una sartén grande a fuego moderado.

Pon el pollo a cocinar de 5 a 10 minutos o hasta que se dore y cocine parejamente.

Retira el pollo de la sartén y colócalo en una fuente donde lo mantendrá tibio.

Añade el vino, el vinagre y las frambuesas a la sartén.

Aumenta la temperatura y cocine hasta que la salsa tome un poco de cuerpo.

Vierte la salsa sobre el pollo tibio y sirva inmediatamente.