

PECHUGAS A LA CREMA

Ingredientes:

- 500 gr. de pechuga pollo
- 1 pastilla de caldo de pollo
- $\frac{3}{4}$ de cubilete de pasas de corinto
- 1 cucharada de mantequilla
- $\frac{3}{4}$ de cubilete de vino blanco
- 1 cucharada de aceite
- 1 chorrito de limon
- $\frac{1}{2}$ cubilete de harina
- 1 cubilete de nata o leche ideal
- 1 cubilete de agua y oporto para macerar
- pimienta

Preparación:

Macerar las pechugas y las pasas con el agua y el oporto. Se colocan los filetes y las pasas condimentados en el cestillo.

En el vaso se ponen la mantequilla, el aceite, la harina y la pastilla. Introducimos el cestillo con las pechugas, cerramos y programamos 15 minutos, temperatura 100, velocidad 1. Sacar las pechugas y ponerlas en una fuente con la salsa.