

PECHUGAS DE POLLO CON CEBOLLA CONFITADA

Ingredientes:

- 700 gr. de cebolla
- 70 gr. de mantequilla
- 30 gr. de aceite
- 2 pastillas de caldo de carne
- 30 gr. de caramelo líquido
- 200 gr. de vino tinto
- 50 gr. de agua
- pimienta

Preparación:

Trocee la cebolla (en dos veces) durante 6 segundos a velocidad 3 y ½. Saque y reserve.

Ponga la mariposa y eche en el vaso toda la cebolla troceada junto con la mantequilla y el aceite; programe 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Cuando empiece a hervir ponga sobre la tapadera el recipiente varoma con las pechugas de pollo.

Cuando termine añada el resto de los ingredientes, programe de 5 a 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.