

PECHUGAS DE POLLO EN SALSA

INGREDIENTES

- 600 g de pechuga
- 40 g de mantequilla
- 30 g de aceite
- 1/2 cebolla
- 50 g de bacón
- 30 g de harina
- 250 g de vino blanco
- 150 g de agua
- 2 yemas de huevo
- 1 rama de perejil
- jugo de 1/2 limón
- sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Trocear las pechugas en dados, enharinarlas y ponerlas en el cestillo con sal y pimienta.

Echar en el vaso la cebolla, la mitad de la mantequilla, el aceite y el bacón. Programar 3 minutos a 100 grados y velocidad 4. Añadir el vino, el agua, un poco de sal. Colocar el cestillo encima y programar 40 minutos a 100 grados y velocidad 3.

Una vez acabada la cocción, sacar el cestillo y poner el pollo en una bandeja de servir.

Añadir al jugo de cocción una cucharada de harina, las yemas, el resto de la mantequilla, el jugo de limón y el perejil. Programar 3 minutos a 80 grados y velocidad 3.

Verter la salsa obtenida sobre la carne. Adornar con perejil y rodajas de limón. Servir bien caliente.