PECHUGAS DE POLLO EN ESCABECHE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Elenahmartin

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Kg de pechugas en filetes
- 4 clavos de olor
- 1 cabeza de ajos sin pelar
- 30 granos de pimienta enteros
- - 1 cebolla grande
- 1 hoja de laurel
- 1 vaso de vinagre
- 1 vaso y medio de aceite
- Medio vaso de agua
- - sal

Preparación:

Paso 1

Se corta la cebolla en juliana (tiras finas) se pone un poco en el fondo de la olla, encima filetes con una poquita de sal, otra capa de cebolla, otra de filetes.... Hasta terminar los filetes, se le añade los granos de pimienta, el clavo, el laurel, los ajos enteros. En el vaso de la batidora se pone el aceite, el vinagre y el agua, se bate un poco hasta mezclarlos bien y se añade al pollo. Se cuece en la olla expréss 15 minutos. Se sirven fríos.