



Pechuga de pollo con verduras y sopa de cebolla

Sartén 24
+ Cacerola 18
TERRA

 2 comensales

 1h

 Función:
Horno Carnes
/ Cazuelas y guisados

INGREDIENTES

Para el pollo:

2 un. pechugas pollo
2 un. papa en cubos
2 un. rodajas de calabaza en cubos
1 un. zanahoria en cubos
1 un. cebolla en cubos
1 un. hoja de laurel
1 vaso de vino blanco
c/n sal y pimienta

Para la sopa:

2 cdas. manteca
3 un. cebolla cortada en juliana
3 un. dientes de ajo picados
2 cditas. azúcar
1 lt. caldo verduras
c/n pan tostado para servir

PREPARACIÓN

Para el pollo precalentamos la Sartén tapada 5' a **FUEGO MÁXIMO**.

Agregamos aceite y las pechugas de pollo y las doramos 10' de cada lado. Incorporamos el vino, las verduras en cubos, el laurel y condimentamos a gusto. Bajamos el **FUEGO A MÍNIMO** hasta finalizar la cocción, aproximadamente 35'.

Para la sopa precalentamos la Cacerola tapada 3' a **FUEGO MÁXIMO**.

Agregamos la manteca, la cebolla, el ajo y el azúcar. Cocinamos a **FUEGO MÍNIMO** hasta que se caramelicé la cebolla. Añadimos el caldo y continuamos la cocción 15' más. Servimos con pan tostado.