

Receta de Pechugas De Pollo Al Horno Con Eneldo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, espero que hayáis pasado una feliz Navidad con vuestros seres queridos, para hoy os dejo esta receta de pollo que os gustará por su sencillez y su rico sabor.

Ingredientes

- Pechugas de pollo sin hueso (cuatro)
- Cebolla (una)
- Ajos (dos dientes)
- Eneldo (dos cucharadas)
- Aceite de oliva
- Mantequilla

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 350 Grados
2. Picar la cebolla y los ajos y ponerlos a freír en una sartén con abundante aceite de oliva
3. Cuando la cebolla esté transparente, echar dos cucharadas de eneldo y dejar refreír un rato más
4. Engrasar un molde con mantequilla y colocar dentro las pechugas
5. Verter encima todo el sofrito y meter al horno unos treinta o cuarenta minutos
6. Servir calientes y acompañadas de alguna guarnición y.....buen provecho!!!