

POLLO CON NATA Y BACON

INGREDIENTES:

3 PECHUGAS

1 CEBOLLA

BACON A TAQUITOS

400 ML DE NATA

ACEITE DE OLIVA

PIMIENTA NEGRA

SAL

ORÉGANO



PREPARACIÓN:

Cortamos las pechugas en trozos no muy grandes (También se pueden hacer con muslos deshuesados) y lo salpimentamos.



A continuación con un poco de aceite las cocinamos hasta que comiencen a dorarse, las sacamos y las reservamos.



Por otro lado picamos la cebolla muy pequeña y la ponemos a pochar con otro poquito de aceite, si utilizamos la misma sartén se van mezclando los sabores.



Cuando comience a cambiar de color, se le añade el bacón y se deja que se haga unos minutos



A continuación se pone la nata, hay que ir moviendo para que no se pegue, se cocina unos minutos más.



Se cocina unos minutos más, y por último añadimos el pollo y el orégano que también dejamos hervir un momento, sin dejar de mover, lo dejamos reposar y listo.



Mª Del Mar Herrero Jiménez