



# Recetas

## POLLO EN SALSA DE FINAS HIERBAS

---



### INGREDIENTES

- 2 pechugas de pollo
- 100 g de cebollas
- 2 dientes de ajo
- 80 cc de aceite de oliva
- Semillas de sésamo (cant. necesaria)
- 100 cc de vino blanco
- 80 g de manteca
- Finas hierbas a elección: eneldo, tomillo, albahaca, perejil, laurel, estragón.

### PROCEDIMIENTO

- Deshuesar las pechugas del pollo, luego disponerlas en una placa con aceite de oliva y cubrir con las semillas de sésamo.
- Cocinar en horno moderado por lo menos 30 minutos, cubriendo la placa con papel de aluminio.
- Por otra parte, picar finamente las cebollas y los dientes de ajo, y cocinar con aceite de oliva y manteca, luego agregar el vino blanco y dejar reducir; una vez listo este paso, agregar la crema, cocinar 10 minutos a fuego mínimo, e incorporar las hierbas por último.