



## POLLO CON CIRUELAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 190g de margarina La Villita, sin sal
- 2 pechugas de pollo sin hueso, partidas a la mitad
- 1/2 tazas de cebolla, en trozos
- 1/4 rajas de canela
- 6 ciruelas, negras sin hueso y partidas en cuatro
- 1/2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- 4 cucharadas de miel de abeja
- Sal y pimienta al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

Preparemos algo rico, original y fácil con margarinas La Villita, tu comida rica, ¡más rica!

Calentamos 4 cucharadas de margarina en una sartén y cocinamos las pechugas de pollo hasta que doren por todos lados. Salpimentamos y cubrimos con una tapa por unos 10 minutos para que estén listas y suaves; reservamos.

Para la salsa, calentamos 1 cucharada de margarina en una cacerola y cocinamos la cebolla hasta que dore. Agregamos la canela, las ciruelas y continuamos la cocción hasta que estén suaves.

Cubrimos con agua y consomé de pollo en polvo. Dejamos hervir por 5 minutos. Licuamos junto con la miel de abeja. Colamos y hervimos por 2 minutos más. Servimos en las piezas de pollo para que queden bien bañadas y, ¡listo! Acompaña con una ensalada.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita