



POLLO CON ROMERO Y NARANJA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 4 pechugas de pollo
- Margarina sin sal La Villita
- 1 taza de caldo de pollo
- Vino blanco
- 2 ramitas de romero
- 1 diente de ajo aplastado
- 2 naranjas
- 2 tazas de puré de papa

MODO DE PREPARACIÓN

Dales una sorpresa en casa con esta exquisita receta de pollo con romero, queda para chuparse los dedos.

Salpimentamos el pollo y lo asamos a fuego medio con un poco de margarina sin sal La Villita. Cuando esté casi completamente cocido, agregamos el vino blanco, el caldo de pollo, el romero, el ajo y las naranjas en rebanadas delgadas.

Cubrimos todo y dejamos hervir a fuego alto hasta que el líquido reduzca a la mitad y el alcohol se haya evaporado. Colocamos el pollo sobre una cama de puré de papa, añadimos algunas cucharadas de la salsa y servimos.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita