Pollo con aceitunas y bacon

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Médio	Medio	Con la familia	4 pessoas

Ingredientes

- 100g de Gallo Aceitunas Verdes Sin Hueso
- Al gusto: Gallo Aceite Virgen Extra Reserva
- 4 pechugas de pollo
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto
- 3 dientes de ajo picados
- 1 cebolla picada
- 100ml de natas
- Cilantro picado, al gusto

Modo de preparación

1. Condimente el pollo con sal, pimienta y ajo picado.
2. Caliente bien una sartén antiadherente con un poco de Gallo Aceite Virgen Extra Reserva.
3. Cocine las pechugas de pollo durante unos 4 minutos por cada lado hasta que se doren y retire de la sartén. Resérvelas.
4. Agregue los cubos de bacon y cocine durante 5 minutos hasta que estén bien dorados.
5. Agregue la cebolla y un poco más de aceite si es necesario. Deje cocinar durante 3 minutos.
6. Agregue las rebanadas de Gallo Aceitunas Verdes, el bacon y las pechugas de pollo. Tápelo y déjelo cocinarse durante unos 10 minutos más.
7. Por último, agregue la nata y el cilantro picado. Mezcle y sirva inmediatamente.

Produtos utilizados

Verdes Sin Hueso

Aceitunas

Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

Carne *Rápido* *Fácil*

Pizza de presunto com rúcula

Carne *Médio* *Fácil*

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne *Médio* *Fácil*

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide