



Pollo al yogurt

INGREDIENTES

- 4 Pechugas de pollo deshuesadas
- 4 Cdas de mantequilla
- 2 Dientes de ajo machacados
- 4 Ajíes dulces picaditos
- 2 Cdas de mostaza Dijon
- 1 Taza de vino blanco
- 1 Taza de yogurt natural
- 4 Cdas de cilantro picadito
- 1 Cda de miel Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Marina

Marina el pollo por 5 minutos con mostaza, miel, sal y pimienta. En un sartén con aceite de oliva, sofríe el ajo y dos ajíes dulces.

Reserva

En un sartén con mantequilla y aceite de oliva agrega las pechugas a fuego medio alto hasta que estén tiernas y doradas, en el mismo sartén, agrega el yogurt, el vino, los ajíes y el ajo. Calienta revolviendo continuamente. Sirve las pechugas y báñalas con la salsa. Adorna con ají y cilantro picadito.

TIP MAGEFESA

Antes de cocinar el pollo, espera que se haya descongelado por completo. Esto permite una cocción más pareja y evita que el jugo del pollo se evapore mientras se cocina y se asa.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve