Salteado de pollo con patatas al Pedro Ximénez

por Kevin Núñez Palop · 5.0/5 (1 valoración)

Plato principal | Apto para niños | Carne | Económico | Legumbres | Rápido | Saludable | Sin gluten | Española | 2 personas | 15 min | Fácil



Descripción

¿Quieres preparar algo rico, rápido, y sencillo?

Atiende que esto te interesa más de lo que crees:

Ingredientes

- 2 pechugas de pollo
- 2 o 3 patatas (según tamaño)
- Un vasito de Pedro Ximénez

Alérgenos

Sulfitos

Información orientativa: revisa siempre la etiqueta de los productos que uses.

Elaboración

1. Comenzaremos troceando las patatas en dados pequeñitos, para después saltearlas con un poco de aceite hasta que comiencen a dorar.
2. Cortamos las pechugas de pollo en dados que tengan un tamaño cómodo para llevarse a la boca y añadimos a la misma sartén donde están las patatas.
3. Añadimos sal, pimienta, romero y tomillo, salteamos.
4. Cuando esté todo cocinado, añadimos un vaso de Pedro Ximénez y dejamos que reduzca.
5. Ya sólo queda emplatar, degustar, y rebañar el plato.