Pollo con melocotón, pesto y burrata



Consejo del chef

Servir acompañado de stracciatella de burrata, pesto y hojas de albahaca para decorar.

Raciones para 4

- ❏ **1** Huevo
- ❏ Harina
- ❏ **2** Muslos de pollo deshuesados
- ❏ Sal
- ❏ Pimienta
- ❏ **50 gr** Mantequilla
- ❏ **3** Melocotones
- ❏ **180 ml** Vino blanco seco
- ❏ **3 cdas.** Jugo de limón
- ❏ **1 cda.** Miel
- ❏ **1 cda.** Romero seco
- ❏ **2** Burratas
- ❏ Pesto
- ❏ Albahaca fresca

1. Cortar el pollo y aliñar con sal y pimienta.
2. Pasar ambos lados del pollo por el huevo y luego por la harina y cocinar en una sartén de hierro con la mantequilla, primero por la parte inferior hasta que esté dorado.
3. Dar la vuelta e ir glaseando poco a poco con mantequilla hasta que el pollo esté también dorado por el otro lado y cocinado por completo.
4. Bajar el fuego y añadir los melocotones, previamente lavados cortados en gajos, el vino y dejar que se evapore todo el alcohol.
5. Verter el limón, la miel y cocinar durante 10 minutos más.
6. Salpimentar, añadir romero seco al gusto y retirar del fuego.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pollo-con-melocoton-pesto-y-burrata/