



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 cda. 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/>

COOKING
LOVERS 