

PECHUGAS (MIRNA) ✓

Ingredientes

8 pechugas  
6 cubitos Maggi aplastados  
¼ taza de harina  
2/4 de mantequilla  
¼ taza de cebolla  
½ taza de ajíes  
3 cucharadas de pasta de tomate  
2 cubitos Maggi  
1 cucharada de salsa inglesa  
1 cucharadita de orégano, pimienta al gusto

Procedimiento

Se sazonan las pechugas con 6 cubitos Maggi (aplastados). Ahora en un cartucho echas ¼ taza de harina, un poquito de sal y empiezas a meter una a una las pechugas para enharinarlas. Al terminar de meter todas las pechugas en el cartucho, las sacas y empieza a dorarlas en ¼ de mantequilla (con una cucharada de aceite). Cuando están doradas las sacas y las pones en un pyrex y encima le echas la salsa que hicistes así: En una sartén sofríes en ¼ de mantequilla y una cucharada de aceite (para que no se queme la mantequilla), la cebolla, ajíes, pasta de tomate, 2 cubitos Maggi, salsa inglesa, orégano y pimienta al gusto, cuando está sofrito le agregas 1 taza de agua, lo dejar hervir un poco y se lo tiras o viertes encima al pollo que pasastes al pyrex y lo metes al horno un ratito.