TRUTROS DE POLLO A LA TOSCANA

Ingredientes:

PORCIONES: 4

INGREDIENTES
2 piernas de pollo cortadas por la mita en la coyuntura.
2 cucharadas de aceite de oliva
¾ taza de cebolla cortada en cuadritos
2 dientes de ajos picados
1 ½ tazas de crema
2 tazas de espinacas cortadas en trozos
2 tazas de tomates, cortados en cuadritos, sin piel, sin semillas
¼ cucharadita de orégano seco
1 cucharada de albahaca cortada en tiritas
1 cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta en polvo
2 cucharadas de queso parmesano

Preparación:

METODO
Cortar y medir los ingredientes.
Remover la piel de los trozos de pollo y remover el exceso de grasa de los muslos.

Secar las presas con papel toalla y sazonar con 1 cucharadita de sal
Calentar una sartén con el aceite a fuego moderado.

TRUTROS DE POLLO A LA TOSCANA

Poner las presas de pollo en la sartén, dorarlas por ambos lados y guardar.
En la misma sartén sofreír la cebolla con el ajo.
Agregar la crema y revolver bien soltando los residuos que estén pegados al fondo de la sartén.

Añadir la espinaca, tomates, orégano, albahaca, sal, pimienta y mezclar.
Incorporar el pollo, cubrir con la salsa, tapar y cocinar a fuego lento por unos 25 minutos.

Apagar el fuego y dejar a reposar por unos minutos antes de servir.
Servir con el queso parmesano.