

Pollo con sidra y salvia

Publicada por:

[imprimir](#)



©Mortimermax | Chef Plus

- 20 '
- 40 '
- 4



Comentario nutricional

La salvia recibe este nombre que significa "ser salvado" por las múltiples propiedades curativas que se le atribuyen.

Modo express

1. Exprima el zumo del limón. Lave y pele las manzanas, córtelas en gajos y riéguelas con el zumo de limón para que no se oxiden; resérvelas.
2. A continuación, corte las cebollas en cuartos, pele el ajo y cháfelo.
3. Salpimiente el pollo, póngalo en la cubeta con el aceite y programe el menú Freír/Sofreír 15 minutos a 180 °C. Dore el pollo unos 10 minutos, añada la cebolla y el ajo picado y sofría 5 minutos más.
4. Añada la sidra con la maicena diluida, pique las ramas de salvia y agréguelas a la mezcla.
5. Disponga la manzana encima del pollo e incorpore el azúcar. Cierre la tapa y programe el menú Horno 25 minutos a 180 °C.
6. Sirva el pollo caliente, acompañado de la salsa de sidra y salvia.