

# Pechugas de pollo con cebolla confitada

Publicada por:

[imprimir](#)

- 5 '
- 48 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

También puede sofreír la cebolla con una pequeña cantidad de aceite de oliva virgen suprimiendo la mantequilla.

## Modo express

1. Corte la cebolla en medias rodajas muy finas; salpimiente el pollo.
2. Programe el menú Freír/Sofreír durante 30 minutos a 151º, agregue la mantequilla a la cubeta y espere a que tome temperatura.

3. Una vez caliente, incorpore la cebolla y remueva hasta que se reduzca a la mitad de su tamaño original.
4. Incorpore las pasas y el vino y mezcle. Luego retire y reserve.
5. Vuelva a programar el menú Freír/Sofreír, esta vez a 180º durante 18 minutos, vierta el aceite en la cubeta y marque el pollo hasta que se dore por ambas caras.
6. Añada la cebolla confitada por encima y espere a que finalice el programa.