

Pechuga de pollo con piñones
6 minutos

Ingredientes

- 400 g de pechuga de pollo en filetes
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de piñones
- 30 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 manojo de romero
- hojas de laurel
- sal y pimienta

Preparación

1. En una sartén se fríe un diente de ajo en aceite y se añaden el romero y el laurel.
2. Se fríen los filetes de pechuga por ambos lados. Cuando estén hechos, se añaden los piñones.
3. Se eliminan el diente de ajo, el romero y el laurel.
4. Se sirve inmediatamente.