




Pechugas de Pollo con Salsa Cremosa de Arándanos

 4 porciones

Ingredientes

1taza Unidos	Arándanos Secos Endulzados de Estados Unidos
4	medias pechugas, sin piel y lavadas
1	chile
1	rama de mejorana, sólo las hojas, picadas
1	rama de tomillo, sólo las hojas, picadas
2 cucharadas	cebolla, picada
½ taza	crema
3	manojos de cebollitas de cambray
2	chiles jalapeños, picados
4 ramas	perejil, para adornar
	Aceite, el necesario



Preparación

Precaliente el horno a 180°C

Ponga sal y pimienta a las pechugas y espolvoree la mejorana y el tomillo. Hornee las pechugas en una charola para horno hasta que se cuezan (puede freírlas en una sartén con un poco de aceite).

Licúe la crema con la tercera parte de los arándanos; reserve,

En una sartén con un poco de aceite, acitrone la cebolla picada, agregue el chile, los arándanos restantes y la crema que licuó; añada las cebollitas, deje que suelte el hervor.

Acompañe con la pasta de su preferencia.