



# Pollo con aceitunas y bacon




  
Categoría  
Carne

  
Tempo de preparação  
Médio


  
Dificuldade  
Médio


  
Custo  
Medio

  
Com quem?  
Con la familia

  
Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 100g de Gallo Aceitunas Verdes Sin Hueso

 Al gusto: Gallo Aceite Virgen Extra Reserva

- 4 pechugas de pollo
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto
- 3 dientes de ajo picados
- 1 cebolla picada
- 100ml de natas
- Cilantro picado, al gusto

## Modo de preparación

**1** Condimente el pollo con sal, pimienta y ajo picado.

**2** Caliente bien una sartén antiadherente con un poco de Gallo Aceite Virgen Extra Reserva.

**3** Cocine las pechugas de pollo durante unos 4 minutos por cada lado hasta que se doren y retire de la sartén. Resérvelas.

**4** Agregue los cubos de bacon y cocine durante 5 minutos hasta que estén bien dorados.

**5** Agregue la cebolla y un poco más de aceite si es necesario. Deje cocinar durante 3 minutos.

**6** Agregue las rebanadas de Gallo Aceitunas Verdes, el bacon y las pechugas de pollo. Tápele y déjelo cocinarse durante unos 10 minutos más.

**7** Por último, agregue la nata y el cilantro picado. Mezcle y sirva inmediatamente.

## Produtos utilizados



*Verdes Sin Hueso*

Azeitunas



*Reserva*

Aceite de Oliva Virgen Extra

## Veja também

---

Carne Rápido Fácil

*Pizza de presunto com rúcula*

---

Carne Médio Fácil

*Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate*

---

Carne Médio Fácil

*Espetadas de frango com molho de amendoim*

---

Carne Demorado Fácil

*Perna de cabrito em crosta de ervas*

---

Carne Demorado Fácil

*Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide