

PECHUGAS DE POLLO A LA NARANJA

INGREDIENTES: (Para 4 personas)

- 50 gr de calabacín con piel
- 50 gr de cebolla
- la piel de 1/2 naranja (sin nada de parte blanca)
- 40 gr de aceite de oliva
- 400 gr de pechuga de pollo salpimentada y en trozos de 4cm x 4cm aprox.
- 20 gr de Cointreau (yo lo cambie por vino Pedro Ximénez)
- 20 gr de Brandy
- el zumo de 1 naranja

Ponemos en el vaso el calabacín, la cebolla y la piel de naranja. Programamos **4 segundos, velocidad 4**.

Bajamos los restos de verduras de las paredes y la tapa hacia las cuchillas, añadimos el aceite y programamos **10 minutos, 100º, velocidad 1**.

Volvemos a programar **8 minutos, temperatura varoma, velocidad 1** y vamos añadiendo el pollo a través del bocal.

Cuando hayan **pasado 3 minutos**, añadimos el brandy, el cointreau, y **en el último minuto**, el zumo de naranja.

Ponemos el pollo en una fuente y servimos inmediatamente.