

WILLIAMS SONOMA

Pechuga de Pollo al Lemon Pepper y Papas Cambray

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
PECHUGA DE POLLO AL LEMON PEPPER - 1 pechuga de pollo (180-200 g) - 1 cdta de aceite de oliva o vegetal - 1 cdta de sazónador Lemon Pepper - 1 cdta de mantequilla (opcional) - Unas gotas de jugo de limón (opcional)	1. Secar la pechuga con una servilleta y untar el aceite por ambos lados. 2. Espolvorear el Lemon Pepper de manera uniforme sobre toda la pechuga. 3. Dejar reposar de 10 a 15 minutos para que absorba mejor el sabor. 4. Calentar un sartén a fuego medio y cocinar la pechuga durante 5 a 6 minutos por cada lado, o hasta que esté completamente cocida. 5. En el último minuto agregar la mantequilla y unas gotas de jugo de limón para realzar el sabor. 6. Dejar reposar 3 minutos antes de servir.
PAPAS CAMBRAY CON SAZONADOR LIMÓN CHILTEPIN - 200 g de papas cambray - 1 cdta de aceite de oliva o vegetal - Sazonador Limón Chiltepín - 1 cdta de mantequilla (opcional) - Cilantro o perejil picado (opcional)	1. Lavar bien las papas cambray y córtalas por la mitad o si son grandes en 3/4. 2. Cocer en agua durante 12 a 15 minutos, hasta que estén suaves pero firmes. Escurrir. 3. Mezclar las papas con el aceite y el sazónador Limón Chiltepín hasta cubrirlas por completo. 4. Cocinar en una sartén a fuego medio durante 8 a 10 minutos, moverlas ocasionalmente, o hornéalas a 220 °C durante 20 minutos, hasta que estén doradas. 5. Al finalizar, agregar la mantequilla y mezclar para darles un acabado brillante y aún más sabor. 6. Servir de inmediato y, si lo deseas, decorar con un poco de cilantro o perejil fresco. Tip: Para un toque extra de frescura, exprime unas gotas de limón justo antes de servir. Quedan perfectas como botana o como acompañamiento de pollo, carne o pescado.

