Pollo con Melocotones en Sidra

25 Tiempo

4 Porciones

Ingredientes

- 2 latas (15 oz) de **Melocotones en rebanadas Del Monte® (Sliced Peaches Del Monte®)** regular o lite, escurridas
- 4 mitades de pechuga de pollo sin piel (1 ½ libras aprox.)
- 1 cebolla mediana en rodajas finas (2 tazas aprox.)
- 2 dientes de ajo picados
- 1 ½ cucharaditas de romero fresco picado o ½ cucharadita de romero seco triturado
- Pizca de sal, opcional
- 2 cucharadas de vinagre de sidra
- 1/8 cucharadita hojuelas de pimientos rojos secos, opcional

Preparación

- Caliente un sartén grande a fuego medio-alto y rocíe con aceite vegetal. Cocine la cebolla y el ajo por 5 minutos o hasta que estén doradas revolviendo constantemente.
- Empuje la cebolla a un lado de la sartén y añada el pollo; cocinar por ambos lados aproximadamente 5 minutos. Organice la cebolla alrededor del pollo y cubra con las rodajas de durazno. Espolvoree el romero y sazone con sal, cubra y reduzca a fuego medio-bajo y cocine por 5 minutos o hasta que el pollo ya no esté rosado en el interior.
- Retire el pollo y cubra para mantener el calor. Revuelva suavemente el vinagre en la mezcla de melocotón. Lleve la mezcla ebullición y cocine de 2 a 3 minutos o hasta que la mayoría del líquido se haya evaporado.
- Sirva las porciones de pollo con melocotón y sirva con arroz pilaf, si se desea.

© Del Monte® y Del Monte® logo son marcas registradas de Del Monte Foods, Inc. y usadas bajo licencia.