



Chicken with Dried Apricots and Pine Nuts

2 servings; 2/3 cup sauce

2 skinless, boneless chicken breasts (1 1/4 to 1 1/2 pounds total weight)
 1/2 teaspoon salt
 1/4 teaspoon freshly ground black pepper
 1 tablespoon olive oil
 3 tablespoons minced scallion (white part only)
 2 tablespoons julienne basil (about 20 leaves; see Tip, page 000)
 1 teaspoon minced garlic
 1 1/2 teaspoons freeze-dried or granulated instant coffee
 4 dried apricots, thinly sliced
 4 tablespoons toasted pine nuts (see Tip, page 000)
 1 1/2 teaspoons water
 1/2 cup plain yogurt or half-and-half
 2 tablespoons chicken stock or broth
 1 tablespoons honey
 1 teaspoon cornstarch (if using yogurt)
 Nonstick cooking oil spray

1. Preheat the oven to 400°F
2. Pound each breast to 1/4-inch thickness and season with 1/4 teaspoon salt and 1/8 teaspoon pepper; drizzle with 1 1/2 teaspoons olive oil and set aside until ready to cook.
3. In a small sauté pan combine the remaining 1 1/2 teaspoons oil, the scallion, 1 tablespoon basil, the garlic, 1/2 teaspoon coffee, and the remaining salt and pepper. Cook for 2 to 3 minutes over low heat, until the mixture is fragrant. Set aside 1 tablespoon each of the apricots and pine nuts, and stir the rest into the mixture. Transfer to a plate and set aside to cool. Keep the pan for the sauce.
4. In a small bowl dissolve the remaining 1 teaspoon coffee in 1 1/2 teaspoons water.
5. If using yogurt, stir the yogurt, honey, and cornstarch into the coffee. Pour into the sauté pan,

Pollo con albaricoques secos y piñones

2 porciones; 2/3 taza de salsa

2 pechugas de pollo sin piel y sin hueso (1 1/4 a 1 1/2 libras de peso total)
 1/2 cucharadita de sal
 1/4 cucharadita de pimienta negra recién molida
 1 cucharada de aceite de oliva
 3 cucharadas de cebolleta picada (sólo parte blanca)
 2 cucharadas de albahaca juliana (alrededor de 20 hojas, consulte Sugerencia, página 000)
 1 cucharadita de ajo picado
 1 1/2 cucharaditas de café instantáneo liofilizado o granulado
 4 albaricoques secos, en rodajas finas
 4 cucharadas de piñones tostados (ver Sugerencia, página 000)
 1 1/2 cucharaditas de agua
 1/2 taza de yogurt natural o medio y medio
 2 cucharadas de caldo de pollo o caldo
 1 cucharada de miel
 1 cucharadita de maicena (si está usando yogur)
 Aerosol antiadherente para aceite de cocina

1. Precaliente el horno a 400°F
2. Pound cada pecho a 1/4 de pulgada de espesor y temporada con 1/4 cucharadita de sal y 1/8 cucharadita de pimienta; Llovizna con 1 1/2 cucharaditas de aceite de oliva y set Aparte hasta que esté listo para cocinar.
3. En una sartén pequeña, combine el resto de 1 1/2 cucharadita de aceite, el cebollino, 1 cucharada de albahaca, el ajo, 1/2 cucharadita de café y el resto de la sal Y pimienta. Cocine durante 2 a 3 minutos a fuego lento, hasta que la mezcla esté fragante. Ponga a un lado 1 cucharada de cada uno de los albaricoques y piñones, y revuelva el resto En la mezcla. Transferir a un plato y dejar de lado para enfriar. Mantenga la sartén para la salsa.
4. En un tazón pequeño disuelva el restante 1 cucharadita de café en 1 1/2 cucharaditas de agua.
5. Si usa yogur, revuelva el yogur, la miel y la fécula de maíz en el café. Verter en la sartén.