

Receta de Pollo con Champiñones y Cebolla

15 Oct 2023



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de pollo, en esta ocasión es Pollo con Champiñones y Cebolla, es una receta fácil de preparar y que gustará a toda la familia por su rico sabor.

Ingredientes

- Filetes de pechuga de pollo (medio kg o más, según comensales)
- Cebolla (una grande)
- Champiñones laminados(400grs)
- Harina
- Aceite de oliva
- Caldo de verduras(uno o dos vasos)
- Vino de oporto (un vasito)
- Sal y Pimienta negra

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poco de aceite de oliva, dorar los filetes de pechuga, reservar en una fuente
2. Trocear la cebolla cortada en tiritas y ponerla a pochar en el mismo aceite de las pechugas
3. Añadir los champiñones y saltearlos, poner una cucharada de harina y dejar que se dore, después echar un poco de sal, Pimienta negra, el vaso de caldo y el vino y remover
4. Echar un poco de agua y dejar que hierva para que se espese la salsa
5. Poner los filetes de pechuga enteros o en trozos , a vuestra elección y dejar un ratito cociendo para que cojan el sabor
6. Servir caliente y.....buen provecho!!!