

## 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 cocinando para que cojan el sabor
6. Servir caliente y.....buen provecho!!!