

Receta de Pollo con Champiñones

19 Jun 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de Pollo con Champiñones, esta es una receta que cocinada a fuego lento y con cariño queda exquisita y nos deja siempre un agradable recuerdo porque queda muy jugoso y gustará mucho a toda la familia.

Ingredientes

- Pechugas de pollo sin piel (cuatro)
- Harina (una taza)
- Aceite de oliva
- Vino blanco (un vasito)
- Caldo de pollo (un vaso)
- Champiñones (sobre 300grs)
- Mantequilla (dos cucharadas)
- Sal
- Perejil fresco picado (dos cucharadas)

Modo de Preparación

1. Golpear un poco las pechugas con ayuda de un mazo para aplastarlas un poco
2. Ponerlas un poco de sal y pimienta
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír las pechugas por ambos lados previamente pasadas por harina, reservarlas en una fuente
4. Lavar y picar los champiñones, en la misma sartén de refreír el pollo añadir la mantequilla y después echar los champiñones y saltear unos cinco minutos hasta que estén blandos, echar el perejil picado y mezclar
5. Echar el caldo de pollo y el vino blanco y dejar que cuezan unos minutos, ajustar la sal
6. Poner las pechugas de pollo y dejar que se hagan con los champiñones hasta que estén blanditas
7. Servir caliente y....buen provecho!!!