

Receta de Pollo al Horno en Salsa de Hongos

13 Ago 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy fácil de preparar y exquisita para nuestros paladares, se trata de **Pollo al horno con salsa de hongos**, se pueden utilizar champiñones u otra clase de setas según vuestros gustos.

Ingredientes

- Pechugas de pollo deshuesadas y sin piel (dos o tres)
- Hongos frescos (unos 150grs)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Harina
- Manteca de cerdo (50grs)
- Caldo de pollo (200ml)
- Perejil
- Pimienta negra
- Sal

Modo de Preparación

1. Hacer filetes las pechugas de pollo y salpimentarlos al gusto
2. Pasar los filetes por harina
3. En una sartén bien caliente, poner la mitad de la manteca a derretir y sellar los filetes vuelta y vuelta, y colocarlos en una fuente para horno
4. Echar en la misma sartén la otra mitad de la manteca y cuando esté derretida, añadir los dientes de ajo laminados y los hongos o champiñones también fileteados, salpimentar al vuestro gusto
5. Cuando estén doraditos, echar el caldo de pollo y remover
6. Volcar sobre los filetes en la fuente y meter al horno precalentado a 200º, unos veinticinco minutos, según horno
7. Servir los filetes con la salsa y perejil picado por encima y....buen provecho!!!