

Receta de Pollo a la Parmesana con Champiñones

15 Ene 2016



Buenos días a tod@s, como sé que tenemos un montón de seguidor@s que les encantan las recetas hechas con pollo, para hoy os dejo esta que queda exquisita para degustar en familia, se trata de **Pollo a la Parmesana con Champiñones**, espero que os guste.

Ingredientes

- Pechuga de pollo (medio kg o más según comensales)
- Harina (dos cucharadas)
- Queso parmesano rallado (dos cucharadas)
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva
- Cebolla en cubitos (dos tazas)
- Champiñones laminados (dos tazas)
- Ajos (dos o tres dientes picados)
- Albahaca (una cucharadita pequeña)
- Vino blanco seco (medio vasito)
- Agua (dos o tres cucharadas)

Modo de Preparación

1. En un plato o bandeja poner la harina, el queso parmesano y un poco de sal y pimienta negra
2. Cubrir el pollo por los dos lados con esta mezcla de harina y guardar lo restante
3. En una sartén grande, poner un poco de aceite de oliva a temperatura media/alta y refreír la cebolla y los ajos hasta que esté blandito y suave
4. Echar los champiñones, la albahaca y un poquito de sal, dejar que se hagan unos cinco o seis minutos, apartar en un plato y reservar
5. En la misma sartén, poner un poquito más de aceite y echar el pollo y dejar que se dore por ambos lados entre uno o dos minutos
6. Echar el resto de la mezcla de harina y poco a poco añadir el vino y el agua, remover, dejar que hierva un poco y añadir la mezcla de champiñones y dejar un ratito que se mezcle bien todo
7. Servir caliente y....buen provecho!!!