

Receta de Pechuga de Pollo con Guarnición de Setas

26 Oct 2016



Buenos días a tod@s, como ya estamos en Otoño y es tiempo de Setas, para hoy tenemos una rica receta que nos ha enviado nuestra fiel seguidora **Marisol Gallardo**, nos cuenta que queda un plato exquisito y que en su casa les encanta y espera que nos guste a tod@s.

Ingredientes

- Pechugas de pollo
- Ajo y Perejil
- Sal
- Aceite de oliva
- Setas de cardo (una o dos bandejas)
- Jamón en taquitos (una bandeja)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Pimienta negra molida
- Coñac (un vasito)
- Huevos (uno o dos)

Modo de Preparación

1. Lavar las setas y trocearlas, ponerlas a escurrir
2. En una sartén con un poquito de aceite de oliva, refreír los ajos troceados y el jamón en taquitos
3. Añadir las setas ya escurridas y dejar que se refrían a fuego lento hasta que se consuma el agua que van soltando
4. Espolvorear un poco de pimienta negra y sal al gusto, echar un vasito de coñac y dejar que se evapore el alcohol y termine de consumirse el caldo
5. Cascar los huevos y echarlos a las setas, esperar un poco que cuajen y después remover
6. Hacer las pechugas a la plancha con un poco de sal, unos ajos partidos en láminas y un poco de perejil picado por encima
7. Servir las pechugas calientes y acompañadas de la guarnición de setas y...buen provecho!!!