

Receta de Pechugas de Pollo con Champiñones

09 Mar 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Pechugas de Pollo con Champiñones**, resulta un plato exquisito para ser degustado en familia, espero que os gusten y las preparéis en casa.

Ingredientes

- Pechugas de pollo en filetes (medio kg o más según comensales)
- Champiñones (250grs)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Aceite de oliva
- Vino blanco (un vaso pequeño)
- Nata para cocinar (200ml)
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Salpimentar las pechugas de pollo
2. Poner un poco de aceite en una sartén al fuego y hacer las pechugas, reservarlas en una fuente
3. En la misma sartén, añadir un poco más de aceite si fuera necesario, y refreír los ajos laminados, dejar que se doren un poco
4. Añadir los champiñones cortados en láminas y dejar que se hagan unos minutos
5. Echar el vino blanco y dejar un ratito que evapore el alcohol, después echar la nata y un poco de sal y pimienta
6. Introducir las pechugas en la salsa y dejar que se hagan unos diez minutos o hasta que la salsa se espese
7. Servir caliente y....buen provecho!!!