

Receta de Pechuga de Pollo con Champiñón

06 Nov 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que es muy apropiada para l@s que estéis haciendo un poco de dieta antes de las próximas fiestas, tiene pocas calorías y además es muy fácil de preparar esta **Pechuga de Pollo con Champiñón**.

Ingredientes

- Filetes de pechuga de pollo (cuatro o más, según comensales)
- Sal
- Champiñones naturales (300 grs)
- Ajo molido
- Perejil picado
- Aceite de oliva (una cucharadita)

Modo de Preparación

1. Lavar bien los champiñones y cortarlos en láminas
2. Poner un chorrito de aceite en una sartén y cuando esté caliente, echar los champiñones bien escurridos, saltearlos unos minutos y espolvorear con ajo y perejil picado, reservarlos
3. Hacer los filetes de pechuga de pollo a la plancha hasta que se doren por ambos lados
4. Volcar encima los champiñones reservados y remover un poco
5. Servir calientes y....buen provecho!!!