

Receta de Pollo con Cerveza y Champiñones

18 Abr 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Pollo con Cerveza y Champiñones**, es una de las preferidas por mi familia y siempre que la preparo en casa los platos quedan bien limpios, espero que a vosotr@s también os guste.

Ingredientes

- Filetes de pechuga de pollo (seis o más, según comensales)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- Champiñones laminados (un bote)
- Cerveza (un bote)
- Sopa de cebolla (un sobre)

Modo de Preparación

1. Salpimentar los filetes y freírlos en una sartén con un poco de aceite de oliva hasta que se doren por ambos lados, sacarlos y reservarlos
2. En el mismo aceite, refreír los champiñones escurridos
3. Cuando estén refritos los champiñones, añadir el sobre de sopa de cebolla y remover bien
4. Echar el bote de cerveza y meter los filetes en la salsa
5. Dejar cocer a fuego medio unos diez minutos, si fuera necesario echar un poco de agua
6. Servir los filetes acompañados de los champiñones y un poco de la salsa y....buen provecho!!!