

Receta de Filetes De Pollo A La Sidra Con Champiñón

22 Abr 2014



Buenos días, hoy os dejo una nueva receta, y esta vez son Filetes de pollo a la sidra con champiñones, seguro que también os gusta porque están riquísimos.

Ingredientes

- Filetes de pechuga de pollo (cantidad a vuestra elección)
- Aceite de oliva
- Harina
- Cebolla (una mediana)
- Champiñones naturales o de bote
- Sidra (media botella o una si son muchos filetes)

Modo de Preparación

1. En una sartén con aceite caliente freír los filetes previamente salados y rebozados en harina, procurando que no queden muy fritos
2. Colocarlos en una cacerola
3. En otra sartén con poco aceite, freír la cebolla picadita y los champiñones y cuando estén bien fritos echarlos encima de los filetes
4. Añadir la sidra hasta cubrir completamente los filetes
5. Dejar hervir unos veinte minutos aproximadamente y listos para comer !!!
6. Si los preparamos el día de antes y los dejamos reposar, su sabor es excelente