

Receta de Muslos De Pollo Al Cava

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s los seguidores de este blog de RT, para hoy os dejo esta receta de Muslos de Pollo al Cava, seguro que os gustará pues sale muy rico.

Ingredientes

- Muslos de pollo (cantidad según comensales)
- Nata líquida (200 ml.)
- Champiñón en lata (una o dos)
- Mantequilla
- Trufa (una opcional)
- Cava (uno o dos vasos)
- Laurel (una o dos hojas)
- Pimienta negra
- Harina
- Pastilla de caldo

Modo de Preparación

1. Salpimentar los muslos de pollo y después rebozarlos en harina y freírlos, reservar
2. En una cacerola, poner 100 grs. de mantequilla y dejar que se funda a fuego lento
3. Incorporar el pollo, los champiñones escurridos, la trufa en trozos pequeños, el laurel, un poco de pimienta, la pastilla de caldo y el cava
4. Tapar la cacerola y cocer a fuego medio unos 35 ó 40 minutos
5. Cuando el pollo esté en su punto, añadir la nata líquida y dejar cocer unos minutos para que espese la salsa