

Receta de Pechugas De Pollo Con Nata

22 Abr 2014



Buenos días, hoy os dejo una delicia de receta que os va a encantar, sobre todo a los que les gusta el pollo, pues guisado así, os chuparéis los dedos.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (cuatro)
- Nata líquida (un brik)
- Vino blanco
- Cebolla (una pequeña)
- Champiñones laminados (una bandeja)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Salar las pechugas y reservar
2. En una sartén con aceite de oliva, freír las pechugas ligeramente sin que lleguen a dorarse mucho y colocarlas en una cacerola
3. En el aceite de freír las pechugas, echar la cebolla bien picadita y dejar que se haga lentamente, después echar un buen chorro de vino blanco y dejar unos diez minutos hasta que adquiera un color dorado
4. Echar la nata líquida y dejar otros diez minutos
5. Incorporar la salsa a la cacerola de las pechugas, añadir los champiñones laminados y dejar cocer hasta que la nata espese, sin dejar de remover
6. Servir a continuación