

Receta de Pechugas De Pollo Con Setas Y Cabrales

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta exquisita receta que os gustará, pues es una de las más ricas que yo he probado y resulta muy atractiva para los amantes de la carne de pollo.

Ingredientes

- Pechugas de pollo en filetes (según comensales)
- Aceite de oliva
- Setas de cardo
- Ajos (dos o tres dientes)
- Pimienta negra
- Queso de Cabrales (sobre 150grs.)
- Nata de cocinar (un brik de 200ml.)

Modo de Preparación

1. Poner la nata a calentar y añadir el queso partido, cocinar a fuego lento hasta que el queso esté bien deshecho, si veis que está espeso, echar un poco de leche, remover para que no se agarre y añadir un poco de sal
2. En una plancha o sartén poner un poco de aceite de oliva y echar los ajos picados y las setas con un poco de sal, dejar que se doren por los dos lados
3. En otra sartén hacer los filetes de pollo a la plancha con un poco de sal y pimienta
4. Colocar en el plato primero las setas, encima los filetes de pechuga y por último rociar con la salsa de Cabrales y.....buen provecho!!!