

Receta de Pollo Con Crema De Champiñones

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, par hoy os dejo otra rica receta de pollo, seguro que os encantará pues el pollo es una de las aves que está buena de cualquier forma que la preparemos.

Ingredientes

- Contra muslos de pollo (según comensales)
- Crema de champiñón en sobres (uno o dos)
- Cebolla (una grande)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Champiñones frescos (sobre 300grs)
- Zumo de manzana (sobre medio litro)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Quitar la grasa de las piezas de pollo
2. Picar la cebolla y los ajos en trocitos pequeños y los champiñones en láminas
3. Poner en un plato el preparado de crema de champiñón e ir rebozando en ello los trozos de pollo
4. Poner aceite de oliva a calentar y dorar los trozos de pollo rebozados, sacar y poner sobre papel de cocina a que escurran
5. En una cacerola echar cuatro o cinco cucharadas de aceite de freír el pollo y echar la cebolla, los ajos y los champiñones y dejar un rato que se consuma el agua que hayan soltado
6. Añadir el sobrante de crema de champiñón, remover un poco y echar el zumo de manzana
7. Cuando empiece a hervir, echar los trozos de pollo, bajar el fuego y dejar que cueza durante unos veinte minutos aproximadamente hasta que el pollo esté hecho
8. Podéis acompañar de unas patatas panaderas o una ensalada