

## 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