

Receta de Pollo En Salsa Con Champiñón

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de pollo, muy fácil de preparar y con un rico sabor que os recordará los guisos de vuestras abuelas.

Ingredientes

- Pollo troceado (uno, o si queréis utilizar muslos)
- Champiñones troceados
- Cebollas (dos)
- Ajos (media cabeza)
- Laurel (cuatro hojas)
- Nuez moscada
- Pimienta negra molida
- Perejil
- Tomate triturado (medio bote)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Una vez troceado el Pollo, ponerlo sal al gusto
2. Poner aceite de oliva en una cazuela a ser posible de barro y refreír bien el pollo
3. Cuando esté un poco dorado, echar las cebollas partidas en cuartos y después los champiñones lavados y troceados y remover
4. Añadir el laurel y los ajos partidos por la mitad a lo largo
5. Echar un poco de nuez moscada y pimienta negra molida
6. Ecurrir el caldo del bote de tomate y añadirlo al guiso de pollo junto con el perejil y otro poco de sal
7. Dejarlo cocer a fuego lento hasta que reduzca el caldo y el pollo quede tierno, remover de vez en cuando con cuidado de no deshacer la carne