



Pechuga de pollo en crema con champiñones

Descripción

[vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text]Una pechuga de pollo en crema con champiñones, ¡otro gran clásico! Es una receta realmente muy fácil y rápida de preparar. En unos 15 minutos, tenemos un plato delicioso, que se puede acompañar con [verduras](#), arroz o papas. No es necesario tener muchos ingredientes para realizar este plato. Aquí va la receta...[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_single_image image=»2883? img_size=»full» onclick=»zoom»][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Receta de la pechuga de pollo en crema con champiñones

[vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» content_placement=»top» css=».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]4 pers[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Preparación 5 min[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Cocción 15 min[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Nivel fácil[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text css=».vc_custom_1586790453150{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Ingredientes

- 4 pechugas o filetes de pollo
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 150g de portobello
- 15cl de nata (crema de leche)
- sal, pimienta, perejil

[vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Calentar un sartén con una cuchara de aceite de oliva y sellar el pollo de cada lado.
2. Después de 3 min, añadir a cebolla cortada en daditos y el ajo machacado. Cocinar 3 min más.
3. Agregar las setas cortadas en láminas y una cucharada sopera de perejil picado.
4. Dejar cocinar 5 min antes de verter la nata. Luego, cocer a fuego lento 5 min más para que la nata se espese.
5. Salpimentar y servir acompañado de arroz, pasta, papas o verduras.

[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucos para lograr la pechuga de pollo en crema con champiñones

- Si a la nata le cuesta espesar, le puedes añadir un poco de maizena a la salsa (media cuchara sopera).
- Las pechugas de pollo se pueden reemplazar por filetes o chuletas de cerdo, vacuno o buey, o también por costillas.

[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?»][/vc_column][vc_column width=»2/3?»][vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc_message][/vc_column][vc_column width=»1/6?»][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3? el_width=»50?»][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1586792772885-aa96980c-a060-5? taxonomies=»98, 184? filter_source=»category»][/vc_column][/vc_row]

CATEGORY

1. Principal
2. Rincón salado

POST TAG

1. clásico
2. sin gluten

Categoría

1. Principal
2. Rincón salado

Etiquetas

1. clásico
2. sin gluten

Fecha de creación

19/04/2020

Autor

admin

default watermark