



## 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\_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