



## Pollo a la crema express de mi madre

### Descripción

[vc\_row][vc\_column width=»1/3?][vc\_column\_text]Esta receta de pollo a la crema express es la salvación de los que no tienen tiempo o ganas de cocinar. Mi madre la solía acompañar con arroz, y me encantaba! El día que supe lo fácil que era hacer esta receta, no lo pude creer. Pero sí, esta receta necesita menos de 5 minutos de preparación! ¿Y quieres otra buena noticia? ¡Casi no hay platos para lavar después![/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_single\_image image=»2567? img\_size=»full»

onclick=»zoom»][/vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

### Receta del pollo a la crema express de mi madre

[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]3-4 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 20 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\_1581702851534{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

### Ingredientes

- 4 filetes de pollo
- 20 cl de nata
- 1 sobre de sopa de cebolla liofilizada

[vc\_column\_text][vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_column\_text]

### Paso a paso

1. Primero, calentar el horno a 180°C.
2. Poner los filetes de pollo en una fuente que va en el horno.
3. Después, poner la nata sobre el pollo. Luego, espolvorear con el sobre de sopa de cebolla. No es necesario salpimentar, hay suficiente sabor en la sopa.
4. Hornear unos 20 minutos.
5. Servir con arroz, quinoa o [judías verdes](#).

[/vc\_column\_text][/vc\_column][/vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

## Trucos para el pollo a la crema express

- Para que se cocine más rápido, puedes cortar los filetes en tiritas o cubos.
- Para que sea aún mejor, se puede agregar queso rayado (tipo gruyère) en el medio del tiempo de cocción, el plato estará gratinado.

[/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:1581806045055-3f8ff1a2-b827-8? taxonomies=»98, 184? filter\_source=»category»][/vc\_column][/vc\_row]

### CATEGORY

1. Principal
2. Rincón salado

### POST TAG

1. receta de familia
2. receta express

### Categoría

1. Principal
2. Rincón salado

### Etiquetas

1. receta de familia
2. receta express

**Fecha de creación**

23/02/2020

**Autor**

admin

default watermark