

# Pechuga de pollo con salsa cremosa de champiñones



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 2

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pechuga-de-pollo-con-salsa-cremosa-de-champinones>

## Preparación

Sazone el pollo con sal y pimienta por ambos lados. Caliente el aceite en una sartén mediana a fuego medio. Agregue el pollo y cocine, volteando una vez o dos veces y ajuste el fuego para evitar que se queme; cocine de 12 a 16 minutos. Pasar a un plato y cúbralo con papel aluminio para mantener el calor. Añadir la cebolla de verdeo y cocine, revolviendo, hasta que estén fragantes, unos 30 segundos. Agregue los champiñones y cocine, revolviendo ocasionalmente, hasta que estén tiernos, unos 2 minutos. Vierta el vino seco, cocine a fuego lento hasta que esté casi evaporado, aproximadamente 1 minuto. Vierta el caldo y cocinar hasta que se reduzca a la mitad, de 1 a 2 minutos. Agregue la crema y el cebollín; volver a fuego lento. Regrese el pollo a la sartén con la salsa y cocine hasta que esté caliente, aproximadamente 1 minuto.

## Ingredientes

- 2 unidad/es Pechugas de pollo sin piel ni huesos
- 1/2 cucharadita/s Pimienta recién molida
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1 cucharada/s Aceite de colza
- 1 Cebolla Verdeo picada
- 1 taza/s Champiñones cortados en rodajas
- 2 cucharada/s Vino blanco seco
- 1/4 taza/s Caldo de pollo
- 2 cucharada/s Crema de leche
- 2 cucharada/s Cebollín picado

## Categorías

Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Visitas, Plato Principal

