PECHUGAS DE POLLO CON SETITAS EN SALSA BECHAMEL

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Muy económico

Descripción:

Lo podéis acompañar con lo que queráis. Yo lo acompañe con espaguetis que me habían sobrado de otro día. Es la primera vez que lo hago y esta deliciosooooo.

Ingredientes para 3 personas :

- Filetes de pechuga de pollo
- 1 Bote de setitas
- Harina
- Leche
- Ajo en polvo
- Sal
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN Se hacen las pechugas a la plancha y se reservan en un plato. Se echa una pizca de aceite de oliva en una sartén grande, se escurre el agua del bote de las setitas y se echan en la sartén, se saltea un poco con ajo en polvo y sal.Se echa 1 cucharada de harina, se remueve bien que se mezcle con las setitas y seguido se echa un vaso de leche. Cuando este la bechamel casi hecha poner las pechugas dentro, que se mezcle bien con los ingredientes.