

# PECHUGAS DE POLLO CON SETITAS EN SALSA BECHAMEL



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** maricarmen pari



**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.