

Pechuga de pollo con nata y champiñones



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

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Lucía Martíne



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- pechuga de pollo fileteada
- 1 bote de nata líquida
- 100 gr. de jamón de york a taquitos o si es en lonchas, a tiras pequeñas
- 1 bandeja pequeña de champiñones laminados
- 1 cebolla cortada a juliana
- sal
- aceite

Preparación:

Paso 1

Salas y haces los filetes de pechuga a la plancha, a fuego lento y no mucho. En otra sartén, grande, con un poco de aceite de oliva, pones la cebolla picada a juliana y las láminas de champiñones. Cuando veas que ya está listo, echa las tiras de jamón de york. A esta sartén le añades las pechugas ya hechas y la nata líquida. Lo dejas a fuego lento hasta que veas que la salsa está en su punto y a comer. Ummmm!!!!