

# Strogonoff de pollo



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

**Creador:** Penny **Recetizador:** Alicia Navarro



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Este plato es ideal para cuando tienes invitados en casa y no quieres dejarles para estar en la cocina. Recalentado queda muy bien.

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 Pechugas pollo
- 1 Pimiento rojo
- 200 gr de Champiñones
- Pastilla caldo pollo
- 170 ml de Agua
- 1 Danone natural
- 1 cucharada de Maicena
- 2 dientes de Ajo

## Preparación:

### **Paso 1**

*Trocear las pechugas en dados y dorar en una sartén o guisadora. Una vez doradas retirar.*

### **Paso 2**

*En la misma sartén freír suavemente el pimiento rojo troceado fino durante unos 5 minutos. Añadir el ajo y remover. Añadir los champiñones y cocer a fuego lento 5 minutos más.*

### **Paso 3**

*Devolver el pollo a la sartén junto con la pastilla de caldo desmenuzado. Deshacer la maicena en el agua e incorporar al pollo. Remover bien y cocer unos minutos más para que se espese el caldo. Antes de servir, añadir el yogurt con cuidado que no hierva. Servir con arroz blanco.*