Strogonoff de pollo

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

Creador: Penny **Recetizador:** Cristina Madico



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.