jul 13 Pollo al queso con champiñones

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Cristina Madico



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

Descripción:

El pollo al queso con champiñones está buenísimo y es muy fácil de hacer.

Ingredientes para 3 personas :

- •2 pechugas de pollo
- •200 gr de champiñones
- •1 brick de nata para cocinar de 200 ml
- •5 lonchas de queso fundido (tranchetes)
- •3 patatas medianas
- •2 dientes de ajo
- •sal •aceite

Preparación:

Paso 1

1.Se pica la pechuga de pollo en taquitos como para raxo. 2.Se adoba con un diente de ajo y sal. 3.Se echa un chorro de aceite en una sartén y se hace el pollo. Que no se pase mucho para que no quede seco.

Paso 2

4.Mientras se hace el pollo se van lavando y cortando los champiñones en láminas y se les echa sal y el otro diente de ajo picado. 5.Cuando el pollo esté listo se reserva en un plato aparte, se echan los champiñones en la misma sartén y se saltean hasta que estén hechos. 6.Se ponen a freír las patatas cortadas.

Paso 3

7.En una sartén pequeña se echa la nata y encima las lonchas de queso. 8.Se remueve bien la salsa hasta que se deshaga bien el queso. 9.Cuando estén listas las patatas se echa encima el pollo mezclado con los champiñones y encima la salsa.