

Pechugas de pollo con champiñones y setas con foie



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

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Cosmin Iulian C



La cocina de la Pepa

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 fileteada,
- 1 bandeja de setas,
- una bandeja de champiñones,
- vino blanco,
- media cebolla y
- dos dientes de ajo.

Preparación:

Paso 1

Hoy, por una parte he cocinado las pechugas a la plancha y, por otro lado, he pensado en acompañarlas con unas setas y unos champiñones que tenía en la nevera. Los he limpiado, cortado y los he pochado en una sartén con la cebolla y un ajico. 10 minutos a fuego bajo. Luego, he añadido un poco de vino blanco y cuando parecía que se había evaporado... he añadido más o menos 100 gr. de paté, dejando que se fundiera poco a poco... Ummm!!