

# Pechugas de pollo con champiñones y setas con foie



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

**Creador:** Pepa cocina **Recetizador:** karmela



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!!