

BROCHETAS DE POLLO Y BONIATO CON CREMA DE SETAS



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 PECHUGAS DE POLLO
- 4 BONIATO
- 250 GR de SETAS
- 1 CEBOLLA
- 200 ML de LECHE EVAPORADA
- 1 PEREJIL PICADO
- 1/2 de LIMON
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL

Preparación:

Paso 1

LAVA LAS PECHUGAS Y CORTALAS EN DADOSSAZONA Y ROCIA CON EL ZUMO DE LIMON , INSERTALOS EN BROCHETAS Y RESERVALOS, PELA LOS BONIATOS , LAVALOS, SECALOS Y PARTELOS TAMBIEN EN DADOS, DISPONLOS EN LA PLACA Y RIEGALOS CON UN CHORRITO DE ACEITE CUECELOS EN EL HORNO PRECALENTADO A 200° 20 MINUTOS

Paso 2

LAVA LAS SETAS, SECALAS Y PICALAS TAMBIEN Y REHOGALA EN 2 CUCHARADAS DE ACEITE 5 MINUTOS AÑADE LAS SETAS , REMUEVE Y CUECE HASTA QUE SE VAPORE EL AGUA AÑADE LA LECHE DEJA COCER 10 MINUTOS SAZONA Y TRITURA LA MEZCLA ,

Paso 3

ASA LAS BROCHETAS EN UNA PLANCHA ENGRASADA CON UNAS GOTAS DE ACEITE 10 MINUTOS HASTA QUE SE DOREN , SIRVELAS CON LA CREMA DE SETAS EL PEREJIL Y LOS BONIATOS