

# BROCHETAS DE POLLO Y BONIATO CON CREMA DE SETAS



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

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** jessica Tello S



**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