

Pollo con champiñones y cerveza



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Moskar Mendez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Un pollo a trozos
- 1 cebolla grande
- Champiñones
- Un vaso de caldo, o una pastilla
- Una lata de cerveza (330ml
- sal, pimienta, aceite

Preparación:

Paso 1

Pondremos una cazuela con aceite y pondremos los trozos de pollo con sal y pimienta. Echaremos la cebolla picada. Lo dejaremos que se vaya dorando todo. Cuando este dorado, echaremos la lata de cerveza y lo dejaremos unos minutos ,para que se evapore el alcohol. le pondremos el vaso de agua de caldo, o en su lugar una pastilla de caldo.

Paso 2

Lo dejaremos cocer. Mientras limpiaremos los champiñones. Cuando hayan pasados unos 15 minutos, los echaremos a la cazuela. Lo dejaremos cocer hasta que este e, unos 15 minutos más o menos, o si os Probaremos la salsa, la ponemos al punto de sal y listo. Si veis que durante la cocción se va secando, le ponéis un poco de agua. gusta muy cocido lo dejáis un poco más.