

PECHUGAS DE POLLO CON CHAMPIÑONES



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

Creador: Alegna

Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Servir con salsa de tomate

Ingredientes para 6 personas :

- - 300 g de champiñones
- - 4 pechugas de pollo
- - 3 dientes de ajo
- - 1/2 vaso de vino
- - 1 vaso de agua
- - Perejil picado
- - Aceite
- - 1 cucharada de pan rallado
- - Salsa de tomate y sal

Preparación:

Paso 1

Se pone el champiñón con el aceite, luego añadir el ajo picado y el vino blanco y se pone a reducir. En el aceite se ponen 2 ajos machacados con piel. Se hacen unos bastoncillos con las pechugas y se salpimentan. Se frien en el aceite con los ajos pero no mucho, sólo formar. Después se añaden los champiñones, pan rallado y perejil picado. Se añade un poco más de pan rallado por encima. Se cuece a fuego lento durante 3 minutos.