

Pollo a la crema de mostaza y champiñones



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

Creador: Berto **Recetizador:** Carlos Turco



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 3 chucharadas de Acetie de oliva
- 2 tazas de Caldo de pollo
- 1 Cebolla
- 12 Champiñones
- 2 cucharaditas de Mostaza
- 200 ml de Nata líquida
- Pimienta negra
- 5 contramuslos de Pollo
- Sal
- 1/2 vaso de Vino blanco

Preparación:

Paso 1

Comienza deshuesando los contramuslos de pollo y cortándolos en dados pequeños. Seguidamente vierte las tres cucharadas de aceite de oliva en una sartén amplia y caliéntalo a fuego fuerte. Cuando el aceite esté caliente introduce los dados de pollo en la sartén y saltéalos durante 3-4 minutos.

Paso 2

Mientras tanto, pela y pica en julianas la cebolla.

Paso 3

Transcurrido ese tiempo, retira los dados de pollo de la sartén y reservalos en un plato. Introduce la cebolla picada en la sartén más una poquita de sal fina y cocínala en el mismo aceite donde salteaste los dados de

pollo durante 12 minutos a baja temperatura. Realiza esta operación con la sartén tapada. Luego corta la parte terrosa de los champiñones, límpialos con un trozo de papel cocina y láminalos.

Paso 4

Cuando la cebolla esté tierna, añade los champiñones más una poquita de sal fina y sube el fuego; deja los champiñones durante 5 minutos removiendo de vez en cuando con la cuchara de madera.

Paso 5

Tras esto, vuelve a introducir los dados de pollo en la sartén y vierte el medio vaso de vino blanco seco; deja la sartén 3 minutos a fuego fuerte para permitir que el alcohol se evapore.

Paso 6

Después vierte las dos tazas de caldo de pollo y deja que los dados de pollo se cocinen a fuego medio durante 10 minutos. Realiza esta operación con la sartén tapada.

Paso 7

Luego añade el brick de nata y las dos cucharaditas de mostaza. Mezcla bien con tu cuchara de madera y deja que el guiso de pollo se cocine a fuego suave, nº 5 de la placa vitrocerámica durante 5 minutos más.

Paso 8

A continuación prueba y rectifica de sal fina si fuera necesario. Por último espolvorea con pimienta negra recién molida al gusto y sirve en los platos. Decora los platos con un poco de cebollino picado. Este plato puede ir acompañado de arroz blanco hervido con patatas fritas o simplemente con un poco de pan y una ensalada.