

# FILETES DE POLLO CON ARNYSALSA DE NATA Y CHAMPÑÓN



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

**Creador:** Dr Love Arnelas **Recetizador:** Olguita



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Para todos aquellos que quieran cuidar la línea se aconseja usar leche ideal (leche desnatada evaporada líquida), que apenas tiene calorías.

## Descripción:

Todos los detalles en [www.carlosarnelas.com/FiletesdePolloNata](http://www.carlosarnelas.com/FiletesdePolloNata)

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Kg de filetes de pollo
- 500 g de champiñones frescos
- 400 g de nata líquida para montar
- 125 g de vino blanco
- 50 g de aceite
- 3 dientes de ajo
- 1 pastilla de caldo de carne

## Preparación:

### Paso 1

Preparación del champiñón

### Paso 2

Coción del champiñón

### Paso 3

Salsa

### Paso 4

Preparación del pollo