

PLATO DE FONDO

POLLO CREAMOSO CON CHAMPIÑONES



Ingredientes:

- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharada de miel
- 600 g de filetitos de pollo
- 60 g de tocino
- Aceite de oliva
- ½ cebolla
- ½ pimentón
- Sal y pimienta a gusto
- 200 g de champiñones
- 200 g de crema
- Romero fresco
- 1 taza de caldo de pollo o agua
- 3 o 4 cucharadas de queso rallado

Preparación

- Mezcla las especias, mostaza, miel y pollo. Deja marinar 1 hora.
- Cocina el tocino a fuego bajo hasta que quede crujiente. Retira y reserva.
- En el mismo sartén agrega aceite y dora los pollos por ambos lados. Retira.
- Agrega aceite, cebolla y pimentón, salpimienta y cocina un par de minutos.



- Añade los champiñones y cocina a fuego fuerte hasta dorar.
- Incorpora tocino, crema, pollo con sus jugos, romero y caldo. Cocina unos minutos hasta que el pollo esté completamente cocido.
- Agrega el queso rallado y sirve con arroz o puré.

