Receta de Pechugas en Salsa con Champiñones

25 Mar 2015

Buenos días a tod@s, como el pollo es una de las carnes que suele gustar a tod@s, para hoy os dejo esta receta de Pechugas en Salsa con Champiñones que resulta un plato muy rico para toda la familia, espero que os guste y lo preparéis en casa.

Ingredientes

- Pechuga de pollo en filetes (ocho o diez)
- Champiñones (250grs)
- Cebolla (una mediana)
- Vino blanco (un vasito)
- Pimentón (una cucharadita)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar bien los champiñones y quitarlos el tronco
2. Picar la cebolla bien picadita y ponerle un poco de sal a los filetes
3. Poner una cacerola al fuego con un poquito de aceite y cuando esté caliente, echar la cebolla y dejar que se vaya pochando, añadir el vino y dejar que de un hervor
4. Triturar con la batidora hasta que quede una salsa lisa
5. Echar los champiñones troceados, poner un poco de sal y dejar que cuezan unos tres o cuatro minutos
6. Hacer los filetes a la plancha por ambos lados que queden un poquito dorados
7. Echar los filetes a la cacerola y espolvorear un poquito de pimentón, dejar que cuezan unos diez o doce minutos
8. Servir los filetes con la salsa y acompañados de los champiñones y.....buen provecho!!!