

Receta de Pechuga de Pollo con Cerveza y Sopa de Cebolla

06 Oct 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de pollo, esta es una de esas recetas que son muy fáciles de preparar y quedan con un exquisito sabor, espero que preparéis en casa estas ricas **Pechugas de Pollo con Cerveza y Sopa de Cebolla**, seguro que os gustarán.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (dos o tres, según comensales)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- Cerveza (un bote)
- Sopa de cebolla (un sobre)
- Champiñones (un bote opcional)

Modo de Preparación

1. Trocear las pechugas a vuestro gusto, en trozos o en filetes y ponerles un poco de sal y pimienta
2. En una sartén con un poquito de aceite, pasar un poco las pechugas sin que se doren mucho y reservarlas en una fuente
3. En la misma sartén, dorar un poco los champiñones y añadir el bote de cerveza y el sobre de sopa de cebolla
4. Remover bien para que se mezcle y añadir las pechugas de pollo reservadas
5. Dejar que hiervan a fuego suave durante unos quince minutos
6. Servir acompañadas de una ensalada o patatas fritas y....buen provecho!!!