Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Pollo con portobello y queso

1 ración · 562 kcal

Ingredientes

- **1/2** puerro
- **1/2** cebolla
- **200g** de champiñones portobello
- **200g** de pechuga de pollo en dados
- Taco de queso
- Vino blanco

POR RACIÓN

Proteínas	**64 g**
Grasas	**20 g**
Hidratos	**27 g**
Fibra	**5,1 g**

Elaboración

1. Pochar a fuego lento la cebolla y el puerro
2. Añadir a continuación el pollo y los champiñones
3. Cocinar hasta sellar el pollo e incorporar el vino blanco, sin que llegue a cubrir del todo los ingredientes
4. Dejar a fuego medio-alto hasta que el vino se evapore casi por completo
5. Apagar el fuego y añadir el queso en tacos
6. Con el calor residual, remover hasta que el queso se funda por completo

RECOMENDACIONES

Acompañante perfecto, ya sea con verduras, pasta o arroz.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei