HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Pollo cremoso con champiñones y bacon

2 raciones · 789 kcal

Ingredientes

- **2** pechugas de pollo
- Champiñones al gusto
- **4**-5 tiras de bacon
- **1/2** cebolla
- **250 ml** de nata líquida
- **100 ml** de caldo de pollo
- Sal y pimienta al gusto

POR RACIÓN

Proteínas	**60 g**
Grasas	**55 g**
Hidratos	**13 g**
Fibra	**1,9 g**

Elaboración

1. Dorar las tiras de bacon en una sartén y retirarlas
2. Añadir un poco más de aceite y dorar el pollo cortado en tiras, luego retirarlo
3. Dorar los champiñones laminados y guardarlos
4. Añadir un poco más de aceite y sofreír la cebolla hasta que esté caramelizada
5. Volver a añadir los champiñones, el bacon, un poco de caldo de pollo y la nata líquida
6. Dejar cocinar unos minutos y añadir sal y pimienta negra al gusto
7. Añadir el pollo, mezclar todo y dejar unos 5 minutos más
8. Servir

RECOMENDACIONES

Se puede acompañar con un poco de arroz blanco.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto