

PLATOS PRINCIPALES

Pollo en salsa de champiñones

4 raciones · 419 kcal

Ingredientes

- **8 filetes** de pollo
- **1** brick de nata líquida para cocinar
- **1 caja** de champiñones naturales
- **1/2** cebolla
- Aceite
- **2** ajos
- Perejil
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada

POR RACIÓN

Proteínas	**59 g**
Grasas	**16 g**
Hidratos	**6,5 g**
Fibra	**1,1 g**

Elaboración

1. En una sartén con aceite, freír los filetes por ambos lados a fuego medio-alto
2. Añadir sal, perejil, pimienta y dos ajos cortados por la mitad. Reservar para después
3. Trocear la cebolla y lavar y trocear los champiñones en láminas
4. En una olla con aceite, poner la cebolla y en un par de minutos los champiñones
5. Remover hasta que empiece a dorarse, y salpimentar
6. Añadir la nata líquida y la nuez moscada y remover a fuego medio-bajo unos minutos hasta que se vaya poniendo más densa
7. Reservar algunos champiñones, y lo demás que hay en la olla pasarlo por la batidora
8. Poner los filetes en la olla con la salsa ya triturada, y el resto de champiñones que se han reservado, y mezclar bien

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta