Cazuela de Pollo y Champiñones

Ingredientes

Albahaca: c/n
Bacon: 30 Gramos
Cebollitas francesas: 12 Unidades
Curry: 1 cda
Espárragos trigueros: 10 Unidades
Hojas de cilantro: c/n
Perejil: c/n
Vino Blanco: 20 c.c.
Anacardos: 20 Gramos
Caldo De Pollo: 600 c.c.
Champiñones medianos: 12 Unidades
Diente de ajo: 1 unidad
Harina: 1 cda
Pechugas troceadas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- *Dorar* el beicon y desgrasar.
- Pasar el **pollo** sal y pimienta, *harina* y *curry* y *dorar* en aceite.
- Retirar.
- *Dorar* las cebollitas francesas y el *ajo*.
- Añadir los espárragos y los champiñones cortados al medio.
- Desglasar con el vino y añadir el *pollo* y el caldo.
- Cocinar durante 20 minutos a fuego medio bajo.
- Servir espolvoreando con anacardos, *cilantro*, *albahaca* y *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-pollo-y-champinones