

Pechuga de pollo a la suiza con arroz con hongos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pechugas

Harina: 1 cda.

Sal: Cantidad necesaria

Pechugas de pollo: 2 Unidades

Crema de leche: 1/2 Pote

Aceite: 4 cdas.

Pilz-reis (Arroz con hongos)

Perejil picado: 2 cdas.

Queso rallado: 3 cdas.

Manteca: 60 g

Panceta: 60 g

Cebolla picada: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Arroz: 1 Taza

Hongos: 100 g

Salsa

Sal: A gusto

Salsa de soja: 1 cda.

Ajo: 2 Dientes

Pimentón: 1 cdita.

Vino Blanco: 1/2 Taza

Cebolla picada: 1 Unidad

Romero:

Salsa Ketchup: 2 cdas.

Manteca: 60 g

Laurel: 1 Hoja

Caldo: 1/2 Taza

Varios

Hojas de Laurel: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Salsa

- En una *cacerola* con *manteca* caliente dore la *cebolla* picada con *ajo*.
- Agregar el *pimentón*, la salsa de *ketchup*, la salsa de soja, el vino, el caldo, el *laurel*, el *romero*, sal y deje cocinar 5 minutos a partir del hervor.

Pechugas

- Corte las pechugas de **pollo** en tiras finas.
- En una sartén caliente con aceite dore las pechugas.
- Espolvoree la carne con la *harina*, mezcle bien y deje cocinar unos minutos revolviendo continuamente.
- Añada la *crema* de leche, sal y lleve a hervor.

Arroz con hongos (Pilz-reis)

- Cocine el **arroz** en abundante agua salada, luego cuele y páselo por agua fría.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte la *panceta* en cubos pequeños.
- Corte los **hongos** en láminas.
- En una sartén caliente con *manteca* dore la *cebolla* picada con la *panceta*.
- Agregue los *hongos* y deje cocinar unos minutos.
- Incorpore el *arroz* mezclando con dos tenedores.
- Condimente con sal, pimienta, el *perejil* finamente picado, el queso rallado, y retire del fuego.

Presentación

- En el costado de una fuente sirva el *pollo*, de lado sirva el *arroz* y rocíe con la salsa.
- Decore con hojas de *laurel* fresco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pechuga-de-pollo-a-la-suiza-con-arroz-con-hongos>