

Pechuga de Pollo en Salsa de Albahaca

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Albahaca fresca: 20 Gramos

Champiñones: 100 Gramos

Mantequilla: 1 cda

Sal y Pimienta: c/n

Chalote: 2 Unidades

Crema agria: 3 cdas

Pechuga de pollo en cuartos: 1 unidad

Vino Blanco: 2 cdas

Preparación de la Receta

- *Saltear* en *mantequilla* el chalote y la **albahaca** por unos minutos, agregar la *crema* y dejar reducir a un tercio de su espesor
- Moler en licuadora para que quede una *crema* muy fina
- Reservar.
- *Saltear* a fuego medio en un poco de *mantequilla* los champiñones.
- Incorporar el vino blanco, reducir para integrar sabores
- Reservar.
- Marcar la pechuga de **pollo** en la *plancha* caliente
- Acabar de cocinar al horno por 5 minutos.
- Servir la pechuga de *pollo* en plato extendido sobre una cama de champiñones salteados al vino blanco, bañar con la salsa de *albahaca* y decorar con *albahaca* o con *perejil*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pechuga-de-pollo-en-salsa-de-albahaca>