# 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**