Pollo al champignon con papas noisette



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Hongos Portobellos medianos: 6 Unidades
Pollo: 1 Unidad
Crema de leche: 200 cc
Champignones: 6 Unidades
Caldo De Ave: Cantidad necesaria
Aceite De Maíz: 2 cdas.

Guarnición

Papas: 2 Unidades
Aceite: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Troce el **pollo** en octavos.
- Lave rápidamente los **champignon** de Paris y los portobellos con agua fría
- Corte en cuartos.
- Pele y lave las papas
- Con la cucharita noisette dele forma de bolitas de 2 cm.

Armado

- En una sartén caliente con *manteca* y aceite selle el *pollo* primero del lado de la piel y luego de la carne.
- Condimente con sal y pimienta.
- Retire de la sartén y reserve
- Deseche la grasa de la sartén donde cocino el *pollo* y desglace con *manteca* y aceite, agregue los *hongos* y cocine a fuego máximo durante unos minutos, incorpore luego el *pollo* y cubra con el caldo
- Cocine tapado con papillote durante 15 min

- Aprox.
- Agregue la *crema* de leche y deje reducir durante unos minutos.
- Cocine las bolitas de papas en una olla con agua fría hasta el primer hervor.
- Retire y coloque sobre papel absorbente.
- Cocine en una olla con aceite a temperatura media (160°) hasta que se doren.
- Retire y escurra sobre papel absorbente
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva las presas de *pollo* en un plato con las papas noisette
- Salsee y decore con los *champignon*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-al-champignon-con-papas-noisette