elGourmet

Pollo al Champiñón con Papas Noisettes

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Guarnición

Mantequilla: 2 cdas
Perejil: c/n
Sal: c/n
Papas noisettes: 500 grs
Ralladura de limón: c/n

Pollo al Champignon

Echalote: 1 Unidad
Vino Blanco: 100 cc
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Crema de leche: 250 cc
Pimienta: c/n
Sal Marina: c/n
Tomillo: c/n
Champiñones: 4 Unidades
Harina: c/n
Manteca: 1 cda
Romero: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Pollo al Champiñon

- Cortar las pechugas de **pollo** en escalopes, *condimentar* con sal marina, pimienta y pasarlos por *harina*.
- En una sartén amplia con *mantequilla* y aceite de oliva cocinar los escalopes por ambos lados.
- Añadir echalotes y champiñones fileteados
- Agregar sal, *tomillo* y *romero*
- Continuar la cocción por 5 minutos.

- Incorporar vino blanco, dejar evaporar el alcohol y añadir *crema*
- Dejar cocinar por 5 minutos.

Papas *Noisettes*

- En una sartén con *mantequilla*, *saltear* papas *noisettes* hervidas.
- Agregar *perejil* picado y ralladura de *limón*
- *Condimentar* con sal y cocinar por unos minutos.

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