Pollo en Crema de Champiñones



Tiempo de preparación: 35 Min

Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad
Pechuga de pollo: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Sal y Pimienta: c/n
Champiñones: 2 Tazas
Harina de trigo: 3 cdas
Crema de leche: 2 Tazas

Guarnición

Morrón: 1 Unidad
Cebolla: 1/2 Unidad
Champiñones: 1 Taza
Zanahorias: 2 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Aceite de Sésamo: c/n
Chauchas: 1 Taza
Salsa de soja: c/n
Semillas de sésamo: c/n

Preparación de la Receta

- Poner a cocer las pechugas de **pollo** con ¼ de la *cebolla* y sal al gusto en una olla honda grande con agua durante 40 minutos.
- Enjuagar los champiñones con agua, cortar en rebanadas
- Picar finamente el *ajo* y la *cebolla* restante.
- Rehogar el *ajo* y la *cebolla* en la sartén abierta con un poco de aceite durante 2 minutos, agregar los champiñones y continuar cociendo 3 minutos más
- Agregar la *harina* y cocer hasta que esté dorada, aproximadamente 3 minutos, sin dejar de mezclar.
- Añadir la **crema** poco a poco y mezclar para que se integre sin grumos
- Añadir 2 tazas del caldo donde se coció el *pollo* y mezclar
- Agregar las pechugas ya cocidas, *sazonar* con sal y pimienta al gusto, dejar que suelte el hervor, tapar y dejar cocer 10 minutos hasta que tome la consistencia deseada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-en-crema-de-champinones