

# Salsa a la Romana

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Champiñones:** 200 Gramos

**Jamón cocido:** 400 Gramos

**Queso rallado:** Cantidad Necesarios

**Sal y Pimienta:** Cantidad Necesarios

**Crema de leche:** 100 Centímetros cúbicos

**Pollo asado:** Cantidad Necesarios

**Manteca:** 1 Cucharada

**Aceite De Oliva:** 3 Cucharadas

## Preparación de la Receta

### Preparación :

- *Saltear* el jamón en cubos en sartén con manteca por 3 minutos.
- Agregar los champiñones fileteados, condimentar con sal, pimienta y cocinar por 5 minutos.
- Retirar las pechugas de pollo asado, cortar en cubos, añadir a la sartén y continuar la cocción por 3 minutos.
- Incorporar crema, queso rallado y una vez integrado retirar del fuego.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/salsa-a-la-romana>