Receta de Pollo en Salsa con Champiñones al Tomillo

22 Mayo 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta que nos ha enviado una de nuestras seguidoras, Lucía Rodríguez, queremos darle las gracias por ser una fiel seguidora de nuestra Web y también por esta estupenda receta .

Ingredientes

- Pollo contramuslos (seis o siete según comensales)
- Cebolla (una grande)
- Zanahorias (dos o tres)
- Laurel (dos hojas)
- Tomillo
- Pimienta negra
- Sal
- Aceite de oliva
- Champiñones laminados (una bandeja de 250grs)
- Vino tinto Bandeira (un vaso)
- Pastillas de Avecrem (dos)

Modo de Preparación

1. Poner aceite de oliva en una cacerola y refreír la cebolla y las zanahorias bien picaditas
2. Echar los contramuslos de pollo sin piel y remover, poner un poco de sal y el laurel y dejar que se refrían bien
3. Espolvorear pimienta negra y tomillo y remover
4. Añadir los champiñones laminados, lavados previamente
5. Echar el vaso de vino y dejar que evapore, removiendo de vez en cuando
6. Deshacer las pastillas de avecrem en un litro de agua y echarlas sobre el pollo
7. Dejar que hierva a fuego medio hasta que el pollo esté blandito
8. Servir caliente con los champiñones y....buen provecho!!!