Receta de Pollo con Crema de Queso y Champiñones

05 Sep 2016

Buenos días a tod@s, espero que hayáis pasado un estupendo fin de semana y para comenzar este mes de Septiembre, os dejo una rica receta de **Pollo con Crema de Queso y Champiñones,** ya que el pollo es una de las carnes mas saludables, seguro que esta receta os encantará.

Ingredientes

- Pollo en piezas enteras o en Filetes como prefiráis
- Queso en crema (250grs)
- Champiñones (500grs)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Harina (dos cucharadas)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta al gusto

Modo de Preparación

1. Poner una sartén con aceite de oliva al fuego y cuando esté bien caliente, echar el pollo a freír que quede bien doradito y tierno, sacarlo y reservarlo
2. En el mismo aceite, echar los champiñones cortados en láminas, la cebolla y los ajos todo bien picadito
3. Añadir las cucharadas de harina y remover bien hasta que espese, echar un poco de sal y pimienta
4. Echar los trozos de pollo y mezclar, poner el queso en crema y taparlo, dejar un rato a fuego medio/bajo hasta que quede bien ligada la salsa con los ingredientes
5. Servir caliente o templado y....buen provecho!!!