Receta de Pollo Con Sidra Natural Y Champiñones

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que preparé ayer en casa y nos encantó, espero que a vosotros os ocurra lo mismo.

Ingredientes

- Filetes de pollo (seis o más según comensales)
- Cebolla (una mediana)
- Sal
- Harina
- Aceite de oliva
- Champiñones laminados (uno o dos botes)
- Sidra natural (media botella o una si son muchos filetes)

Modo de Preparación

1. Poner aceite de oliva a calentar o en la freidora
2. Salpimentar los filetes y pasarlos por harina, freírlos un poquito en el aceite, no mucho para que no se queden secos
3. Colocarlos en una cacerola
4. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír la cebolla picada muy finita, después echar los champiñones y dejar que se refrían un poco
5. Volcar este sofrito sobre los filetes y rociarlos con la sidra
6. Dejar que hierva unos quince o veinte minutos a fuego medio y... buen provecho!!!