



MUSLOS DE POLLO CON CHAMPIÑONES AL JEREZ

Ingredientes:

- 4 muslos de pollo sin piel
- 2 cucharadas de mantequilla
- ½ pza de cebolla picada
- 1 ½ tazas de champiñones fileteados (150 gr)
- 1 cucharadita de romero picado
- 1 taza de jerez (250 ml)
- 1 taza de agua (250 ml)
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

1. En una cacerola caliente, funde la mantequilla y saltea la cebolla. Añade los champiñones y el romero picado, espolvorea un poco de sal, tapa y cocina por dos minutos.
2. Vierte el jerez y el agua. Salpimenta los muslos por ambos lados y colócalos en la cacerola. Tapa y cocina a fuego medio por 30 minutos o hasta que los muslos estén cocidos.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

45 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4