



PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES Y TOCINO

Ingredientes:

- 2 pechugas de pollo, cortadas en fajitas
- Sal y pimienta, al gusto
- 2 cucharadas de aceite
- 250 gr de tocino picado
- 1/2 cebolla picada
- 1 lata de champiñones rebanados (380 gr)
- 1 lata de leche evaporada (
- 1 taza de crema (250 ml)
- 1/4 taza de vino blanco (65 ml)
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

1. Sazona las pechugas, calienta el aceite en una sartén y fríe las pechugas hasta que se hayan dorado ligeramente. Reserva.
2. Para la salsa, fríe el tocino en un cacerola y retira un poco de grasa. Añade la cebolla, acitrona y después los champiñones. Coloca el vino blanco y cuece hasta que evapore el alcohol. Agrega la crema y la leche evaporada, sazona y deja hervir 5 minutos más.
3. Ofrece las pechugas de pollo con la salsa.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de Horneado:

10- 15 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4