



POLLO CON CHAMPIÑONES Y VINO TINTO

Ingredientes:

• 2 cucharadas de aceite vegetal • ½ pieza cebolla picada • 1 diente de ajo picado • 200 gr de champiñones en cuartos • 1 pechuga de pollo cortada en cubos • Sal y pimienta al gusto • 1 taza de vino tinto • ½ taza de crema • 2 cucharaditas de fécula de maíz • ¼ taza de agua

Procedimiento:

1. En una sartén caliente con aceite, saltea la cebolla y el ajo. Añade los champiñones y el pollo. Salpimenta y cocina hasta que se doren uniformemente. 2. Agrega el vino, la crema y la fécula de maíz disuelta en el agua. Tapa y cocina a fuego medio hasta que el pollo esté suave. 3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

40 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4