



POLLO A LA CREMA CON PORO

4 porciones

Ingredientes:

- 1 cucharadita de consomé de pollo, en polvo
- ½ taza de vino blanco
- ¾ de taza de poro, rebanado
- 2 limones, sólo el jugo
- Sal y pimienta, al gusto
- 4 piezas de pollo
- 2 cucharadas de aceite
- 1 taza de crema
- 1 cucharada de mostaza Dijon
- 1 cucharadita de consomé de pollo, en polvo
- 1 cucharada de perejil, picado

Horno precalentado a 180° C

Método de Preparación:

1. Mezcla el consomé de pollo con el vino blanco, el poro y el jugo de limón. Salpimenta las piezas de pollo y marina en la mezcla anterior durante 20 minutos en el refrigerador.
2. En una sartén calienta el aceite, sella las piezas de pollo. Mezcla la crema con la mostaza, el consomé y el perejil, coloca el pollo en un refractario previamente engrasado, vierte el poro y la salsa, hornea durante 30 minutos o hasta que estén bien cocidas.
3. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Tiempo de Horneado: 30 min

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****