



POLLO CON CHAMPIÑONES Y VINO TINTO

4 porciones

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- ½ pza 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

Método de preparación:

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: **

Muy Fácil: *

Fácil: **

Medio: ***

Difícil: ****

Muy Difícil: *****