



POLLO CON CHAMPIÑONES EN SU SALSA

Ingredientes

- 8 Tutos cortos deshuesados
- 2 Cucharadas de aceite
- ½ Cebolla cortada en cubos pequeños
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- ½ Taza de vino blanco
- 1 Tableta de caldo de gallina MAGGI® EQUILIVE®
Pimienta, orégano y curry
- 1 Cucharada de harina
- 1 Bandejita de champiñones frescos
- 1 Cucharada de perejil picado fino

Preparación

1.- Calienta una olla con las dos cucharadas de aceite, acomoda los tutos de pollo y espera a que se doren bien sin removerlos. Luego, agrega la cebolla con el ajo y sofríe a fuego fuerte durante 2 a 3 minutos removiendo de vez en cuando el pollo.

2.- Vierte de una vez el vino blanco y espera a que se evapore a la mitad. Condimenta con el caldo de gallina MAGGI® EQUILIVE® previamente disuelto en 1 ½ taza de agua caliente. Cocina durante 6 minutos. Condimenta con un ¼ cucharadita de pimienta, ½ cucharada de orégano y un toque de curry. Agrega la cucharada de harina disuelta en un poco de agua y cocina durante 10 minutos más removiendo de vez en cuando.

3.- Finalmente agrega los champiñones cortados en láminas y cocina por los últimos 5 a 7 minutos removiendo de vez en cuando. Una vez todo cocido y el jugo más concentrado, sirve de inmediato acompañado de una porción de arroz blanco al costado del pollo.



Dificultad:
Media



Porciones:
8



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	343 Kcal
Proteínas:	28.1 g
Grasa Total:	21.8 g
Colesterol:	99,2 mg
H. de Carbono:	4.8 g
Fibra Dietética:	0,7 g
Sodio:	288 mg