



Comer
mejor
cada

Dia

Receta

Pechuga de pollo con champiñones



*Precio**

1,46 €/ración
5,84 €/4 raciones
(*precio aproximado,
sujeto a variaciones).



Dificultad

Fácil.



Tiempo

10 minutos.



Ingredientes:

- **450 gramos de pechuga de pollo**
Selección de Día.
- **250 gramos de champiñones.**
- **2 cebollas.**
- **2 dientes de ajo.**
- **35 ml de aceite de oliva virgen extra**
La Almazara del Olivar.
- **Pimienta, orégano, sal y pimentón.**
- **2 cucharadas de mantequilla** Dia láctea
(opcional).



Elaboración



- En primer lugar sazonamos el pollo y lo untamos con aceite y las especias que más te gusten (te recomendamos pimienta, orégano, sal y pimentón).
- A continuación, ponemos el pollo en una sartén caliente, lo marcamos por ambos lados y lo reservamos.
- Sofreímos la cebolla y el ajo, ambos previamente picados, y por último los champiñones (que antes habremos limpiado y cortado en láminas).
- Si quieres, para darle más sabor, puedes agregar un poco de mantequilla, una pizca más de especias y un chorro de vino blanco.
- Ponemos de nuevo el pollo para mezclarlo con todos los ingredientes y terminamos de cocinarlo. ¡Ya está listo para servir!





Trucos y alternativas

- Te proponemos la versión más saludable, pero también puedes añadir a tu receta alguna salsa. Por ejemplo, una opción sería elaborar una salsa con una cucharada de mostaza, una cucharada de salsa inglesa y dos cucharadas de crema agria. Aprovechamiento:
- Puedes hacer batch cooking para toda la semana y hacer diferentes recetas tanto con el pollo como con los champiñones.





Comer
mejor
cada

