



- cocina muy sencilla -

0278 STROGONOFF DE POLLO

INGREDIENTES (para 4 comensales)

- Pechuga de pollo (2)
- Mantequilla sin sal (1 cucharada sopera)
- Aceite de oliva (1 cucharada sopera)
- Puerros (2)
- Champiñones (4-6)
- Pimienta negra en grano
- Sal fina
- Vino blanco seco (1 chupito)
- Vermú rojo (1 chupito)
- Nata líquida (1 vaso)
- Agua (un poco, solo si fuese necesario)

ELABORACIÓN

En una sartén con el fuego a 6/10 pon una cucharada de mantequilla y otra de aceite de oliva y fríe las pechugas de pollo enteras, sin trocear. Tapa y deja que se hagan las pechugas unos 7 minutos por cada lado. Resévalas.

Mientras se hace la pechuga, trocea el puerro y los champiñones después de lavarlos.

Una vez hecho el pollo, frota las pechugas contra el fondo de la sartén para que adquieran color. Sácalas de la sartén y déjalas reposar unos 10 minutos.

Pon el puerro y los champiñones en la sartén donde has hecho el pollo. El fuego al máximo. Salpimienta. Si observas que necesita más grasa, añade un poco más de aceite o de mantequilla, lo que gustes. Cuando la verdura esté pochada, añade un chorro de vino blanco seco y un poquito de vermul rojo. Deja que se evapore el alcohol y añade un vaso de nata líquida.

Mezcla todos los ingredientes de la sartén y si ves que la salsa está muy espesa añade un poco de agua. Baja el fuego a 4/10, introduce el pollo troceado, tapa y deja cocer 5 minutos.

Sírve acompañado de un arroz blanco cocido tipo basmati.