

STROGONOFF DE POLLO CON CHAMPIÑONES

INGREDIENTES

1 kg de pechugas de pollo cortadas en cuadros o tiras
250 gr. de champiñones laminados
1 Cda de mantequilla
3 Cda de harina
2 ajos picados
1 cebolla
1 cucharada de mostaza
250 ml. de vino blanco
400 ml. de nata líquida
Sal
Pimienta
Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Salpimentamos el pollo y lo pasamos por la harina y reservamos.
En una cazuela o caldero ponemos a derretir la mantequilla con un chorrito de aceite de oliva, añadimos los ajos picados y sofreímos un poco.
Agregamos el pollo y dejamos dorar por todos los lados, incorporamos la cebolla muy picada hasta que transparente.
Añadimos los hongos laminados y lo movemos para que se sofría un poco, agregamos la mostaza y el vino, removemos y dejamos que vuelva a ebullición. Dejamos cocinar otros cinco minutos. Dejamos que reduzca a fuego muy lento y con cuidado de que no se pegue hasta que la salsa esté espesa y el pollo esté bien cocido.