

# **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.