

GRATINADO DE POLLO CON CHAMPIÑONES

Rendimiento: una persona

Ingredientes:

1 Pechuga de pollo limpia y sin hueso.

100 gramos de champiñones.

30 gramos de mantequilla.

60 ml de nata para montar o crema de leche.

Perejil, ajo, sal y pimienta al gusto.

Queso Parmesano o Grana Padano al gusto.

Aceite para freír.

Preparación:

- Corta las pechugas en filetes de 1,5 cm aproximadamente.
- Corta los champiñones bien limpios en rebanaditas finas.
- Sofríe el pollo en una sartén hasta que esté dorado por ambos lados.
- Saltea los champiñones en mantequilla hasta dorar bien
- Agrega a los champiñones, ajo, perejil, sal y pimienta al gusto, revuelve bien hasta integrar.
- Agrega el pollo ya sofrito, puedes cortarlo en trocitos más pequeños, el plato quedará con una mejor presentación.
- Agrega la nata o crema de leche, revuelve bien y deja reducir un poco la salsa y que se integren todos los sabores por cinco minutos.
- Transfiere toda la preparación a un recipiente refractario o que puedas llevar al horno.
- Espolvorea toda la superficie con el queso parmesano o grana padano.
- Llévalo al gratinar al horno hasta que este dorada la superficie.