Pollo al horno con champiñones en su crema

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cherinesrc

Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Se puede hacer también con setas o con con cualquier tipo de hortalizas y combinar con otras salsas.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Muslos de pollo
- 1 mediana de Cebolla
- 12 grandes de Champiñones
- 200ml de Nata
- 1 vaso de Vino blanco
- Aceite, sal, ajo, especias al gusto

Preparación:

Paso 1

Poner a macerar durante 2h aproximadamente el pollo con el vino, el ajo y la sal triturados en mortero y las especias. Precalentar el horno a 190ºC y meter la bandeja con el pollo con la piel para abajo. A los 45m aprox/ darle la vuelta y si es necesario añadirle un poco de agua. Cuando la piel esté dorada sacarlo y ponerlo en una bandeja para servir.

Paso 2

Mientras se hace el pollo procedemos a hacer la guarnición. Laminamos los champiñones y la cebolla y los pochamos en una sartén con aceite, sal, ajo y pimienta negra molida. Una vez listos separamos una taza del salteado. En la sartén misma sartén donde preparamos los champiñones ponemos los 200ml de nata y agregamos los champiñones reservados, salpimenteamos y lo dejamos cocer unos 10m. Una vez listo lo pasamos por la batidora y trituramos hasta obtener un puré ligero. Se puede rectificar de sal y de espesor añadiendo nata o champiñones según gusto, lo ponemos en una salsera o por encima de la guarnición. Pasamos los champiñones a la bandeja de servir y ¡a comer!