FILETES DE POLLO CON ARNYSALSA DE NATA Y CHAMPIÑÓN

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

Creador: Dr Love Arnelas **Recetizador:**

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Para todos aquellos que quieran cuidar la línea se aconseja usar leche ideal (leche desnatada evaporada líquida), que apenas tiene calorías.

Descripción:
Todos los detalles en www.carlosarnelas.com/FiletesdePolloNata

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Kg de filetes de pollo
- 500 g de champiñones frescos
- 400 g de nata líquida para montar
- 125 g de vino blanco
- 50 g de aceite
- 3 dientes de ajo
- 1 pastilla de caldo de carne

Preparación:

Paso 1
Preparación del champiñón

Paso 2
Coción del champiñón

Paso 3
Salsa

Paso 4
Preparación del pollo