

## **POLLO CON CHAMPIÑONES EN SALSA CREMOSA DE QUESO PARMESANO**

Tiempo de preparación 5 minutos

Tiempo de cocción 20 minutos

Sirve para 4 personas



### **Ingredientes**

#### ***Para hacer el pollo:***

- 3 pechugas de pollo crudas (cortadas en pedacitos o desmenuzadas ya cocinadas)
- 1 ½ cucharadita de ajo en polvo
- Sal y pimienta
- 1 cucharada de mantequilla amarilla

#### ***Para hacer la salsa:***

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo, triturados
- 1 taza de champiñones en rodajas (frescos o en lata)\*
- ½ cucharadita de albahaca seca
- ½ cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de perejil fresco picado
- 1 taza de crema dulce para batir
- 1 cucharadita de consomé de pollo en cubo.
- ⅓ taza de queso parmesano rallado fresco
- Sal y pimienta al gusto
- Chile en escamas al gusto

### **Instrucciones:**

1. Si estás utilizando pollo crudo, en un recipiente mediano sazónalo con ajo en polvo, sal y pimienta, revuélvelo y déjalo a parte. Si estás utilizando pollo cocinado, salta al paso 3.
2. Calienta el aceite de oliva en una sartén grande, antiadherente, dora el pollo hasta que esté dorado (aproximadamente 3-4 minutos por cada lado), cuando esté listo transfiere el pollo a otro recipiente.
- 3.

4. En esa misma sartén a temperatura media-alta, agregá 1 cucharada de aceite de oliva y saltear el ajo hasta que esté fragante (aproximadamente 1 minuto). Agregá los champiñones, las hierbas y 2 cucharaditas de perejil y sofreir hasta que los champiñones comiencen a ablandarse. (Si estás usando champiñones en lata, sofreír unos 2 a 3 minutos)
5. Reducir la temperatura a medio-bajo, agregar la crema y cocinar a fuego lento, revolviendo ocasionalmente. Agregá el consomé en cubito y sazonar con sal y pimienta al gusto.
6. Agregá el queso parmesano; deja que la salsa hierva a fuego lento durante un minuto más hasta que el queso se derrita a través de la salsa. Agregá el pollo nuevamente a la sartén y deja hervir a fuego lento durante 1-2 minutos en la crema para que adquiera los sabores.
7. Probar y agregar sal o pimienta adicional, si lo deseas. Una vez esté de acuerdo a tu gusto, ya está listo para servir. Disfrutalo con lo que más te guste, crepas, pasta, arroz o vegetales.