



PECHUGA EN SALSA DE HONGOS

4 PORCIONES 20 MINUTOS



¼ de funda de filete de pechuga **Mr. Pollo**
1 taza de crema de leche
½ cucharadita de ajo picado
½ taza de cebolla perla picada
¼ de taza de vino blanco
1 taza de champiñones rebanados
1 pizca de tomillo
1 pizca de sal y pimienta

- Salpimiente los filetes de pollo y áselos a la parrilla o dórelos al sartén y termínelos en el horno a 180°C para que queden más jugosos.
- Sofría el ajo, cebolla y champiñones con una pizca de sal para que suelten sus líquidos. Agregue el vino blanco, cocine por dos minutos e incorpore la crema de leche.
- Adicione el tomillo seco para que se hidrate y libere su aroma.
- Cocine a fuego lento hasta que tome textura, rectifique sal y pimienta. Sirva la salsa sobre la pechuga de pollo lista.

Hablemos 0992776622

1800-776622 | www.tqma.com.ec tqma tqma



Te alimenta bien