



Medallones de pollo en salsa de hongos

Categoría: Plato Fuerte, Pollo, Champiñones, Salsas, Vegetales

Prepara esta exquisita receta con una textura única.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 cdas de aceite vegetal
- 4 piezas de medallón de pollo
- 2 cdtas de ajo picado
- 1 taza de champiñones cortados en cuartos
- 1 lata de Pimiento Morrón en Tiras La Costeña®
- 1 lata de Crema de Champiñones Campbell's®
- 460 mls de agua
- 460 mls de leche
- 2 cdas de Salsa Negra La Costeña®



Preparación

1. Freír en dos cucharadas de aceite los medallones, sazonar con sal y pimienta. Reservar
2. Freír el ajo en dos cucharadas de aceite; agregar los champiñones; cocer por 5 minutos. Agregar los pimientos, la crema, el agua y la leche.
3. Llevar al hervor, agregar la salsa negra, mezclar y sacar del fuego.
4. Bañar los medallones con la salsa caliente.