



<https://www.mepillasquisando.com>



POLLO AL JEREZ



INGREDIENTES:

- 3 Pechugas de Pollo.
- 150 ml. Vino de Jerez dulce.
- 250 gr. Champiñones.
- 200 ml. De Nata para cocinar.
- 1 limón, el zumo.
- 60 ml. Aceite de oliva.
- Sal y Pimienta negra.
- Perejil y Jamón picadito.

ELABORACIÓN:

Troceamos las pechugas en dados medianos. En una sartén u olla mareamos los trozos de pechuga, añadimos los champiñones enteros si son pequeños o a cuartos si son más grandes y cocinamos. A continuación agregamos el zumo de limón y al ratillo la nata. Una vez cocida la nata añadimos el vino y dejamos que evapore el alcohol. Probamos de sal y añadimos la pimienta. Dejamos cocer en el vino unos 10 minutos. Para servir adornamos con el perejil muy picado y los taquitos de jamón.

<https://www.mepillasquisando.com>