

Ingredientes

Pechuga de pollo: 500g

Harina: 1 cda

Cebolla morada: 1

Ajo: 3 dientes

Champiñones: 200g

Pimentón dulce: 1 cdta

Pimienta

Vino blanco: 200 ml

Nata: 100 ml

Salsa inglesa: 1 cdta

Mostaza: 1 cda

Mantequilla: 1 cda

Sal

Aceite

Instrucciones

- Cortar el pollo en trozos de bocado, añadir el pimentón, sal y pimienta al justo y rebozar ligeramente en harina
- Marcar el pollo a fuego fuerte en la sartén con aceite y retirar
- Pochar la cebolla picada hasta que se ablande
- Añadir el ajo picado, remover 30 segundos y añadir los champiñones en tiras
- Cuando los champiñones cambien de color, echar la mantequilla y cocinar hasta integrar
- Poner el vino y cocinar hasta que se evapore el alcohol
- Añadir la nata e integrar a fuego medio
- Volver a echar el pollo a la sartén, junto a la salsa inglesa y la mostaza
- Cocinar todo, removiendo constantemente, hasta que se haga el pollo y la salsa espese