

Ingredientes

Pechuga de pollo: 500g

Cebolla morada: 1

Ajo: 3 dientes

Champiñones: 200g

Pimentón dulce: 1 cda

Pimienta

Aceite

Vino blanco: 200 ml

Nata: 100 ml

Salsa inglesa: 1 cda

Mostaza: 1 cda

Mantequilla: 1 cda

Sal

Maicena: 1 cda

Instrucciones

- Cortar el pollo en trozos de bocado, añadir el pimentón, sal y pimienta al gusto
- Marcar el pollo a fuego fuerte en la sartén con aceite y retirar
- Pochar con la mantequilla la cebolla cortada en juliana fina hasta que se ablande
- Añadir el ajo picado, remover 30 segundos, añadir los champiñones en tiras y cocinar hasta que reduzcan su tamaño
- Poner el vino y cocinar hasta que se evapore el alcohol
- Volver a echar el pollo a la sartén y remover todo
- Añadir la nata junto a la salsa inglesa y la mostaza
- Cocinar todo, removiendo constantemente, hasta que se haga el pollo y la salsa espese
- En caso de que no espese lo suficiente, se puede añadir la maicena mezclada con un poco de agua e integrarla hasta que espese (empieza a espesar cuando la mezcla adquiere la temperatura necesaria)