

Ingredientes

Contramuslo de pollo deshuesado: 500g

Mantequilla: 30g

Cebolla: 1

Champiñones: 200g

Ajo: 3 dientes

Tomillo: 1 cda

Sal

Caldo: 300ml

Laurel: 2 hojas

Harina: 2 cda

Vino blanco: 1/2 vaso

Nata: 100ml

Perejil: 1 cda

Instrucciones

- Poner en una olla la mantequilla a fuego alto, sellar el pollo y retirar
- Cortar la cebolla y champiñones en juliana, picar el ajo y sofreír todo junto el tomillo y el laurel hasta caramelizar ligeramente
- Echar la harina y cocinar 3 min moviendo constantemente
- Añadir el vino e integrar durante 2 min
- Poner el pollo y echar caldo hasta cubrir todo
- Cocinar 20 min a fuego suave y retirar otra vez el pollo
- Seguir cocinando la salsa hasta que coja la textura deseada
- Reintroducir el pollo con el perejil y echar sal al gusto