



Pollo al Oporto

☐ Ingredientes:

100gs de champiñones frescos, en rodajas

3 cucharadas de manteca

2 dientes de ajo picados

1 taza de Oporto

1 cdita de fécula de maíz disuelta en 1 cda de agua fría

2 cucharadas de crema espesa

1/2 cucharadita de sal

2 pechugas de pollo deshuesadas

1 cucharada de aceite de oliva

1/3 taza de harina

1 cucharadita de condimento para aves + una pizca de sal y pimienta

1-2 tazas de tomates cherry

Perejil fresco

☐☐☐ Preparación:

✓☐ Calentar 1 cucharada de manteca en una sartén grande a fuego medio. Agregar los champiñones y saltear durante 8-10 minutos, hasta que estén dorados.

✓☐ Agregar el ajo y el Oporto, dejar que la mezcla hierva a fuego lento para reducir el Oporto, revolviendo

ocasionalmente. Después de 15-20 minutos, agregar la fécula de maíz, la crema y la sal; debería comenzar a espesarse ligeramente, cocinar por no más de 2min, apagar el fuego y reservar.

✓☐ Cortar las pechugas de pollo en bifés de 1cm de espesor para ayudar a cocinar uniformemente.

✓☐ Mezclar la harina, el aderezo y la sal y la pimienta en un recipiente poco profundo. Marinar el pollo en la mezcla hasta que esté cubierto.

✓☐ Calentar las 2 cucharadas restantes de manteca y aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Cocinar el pollo recubierto por unos minutos por cada lado, hasta que esté dorado y bien cocido.

✓☐ Agregar la salsa y los champiñones a la sartén con el pollo. Cubrir con los tomates y cocinar a fuego lento hasta que los tomates se hayan suavizado. Servir con perejil fresco.