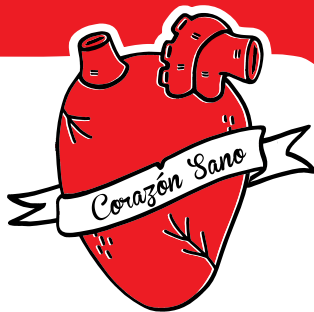


# RECETA



## ●POLLO A LA PLANCHA CON SETAS

Receta para 4 personas

Ingredientes:

4 pechugas de pollo con piel

250 gr setas

1 cebolla

100 ml caldo de ave desgrasado

50 ml aceite oliva

Hierbabuena

Pimienta y sal

Preparación:

Lavar las pechugas y secarlas.

Salpimentar y pasarlas por la plancha con 2 cucharadas de aceite.

Retirar las pechugas y desglasar la plancha con el caldo. Colar y reducir a la mitad a fuego suave. Limpiar las setas y picar fino la cebolla. Calentar el aceite y rehogar la cebolla con las setas.

Saltear a fuego vivo 5 min. Sazonar con pimienta y sal al gusto con hierbabuena picada. Filetear las pechugas y servir con las setas y la salsa.

Para vivir más y mejor, entra en

**LATRIBUDELCORAZON.COM**



MEDIASETespaña.

Fundación **pro**nic