

Receta de pollo con cava y champiñones

La **Receta de pollo con cava y champiñones** es una manera ideal de preparar un plato de pollo muy jugoso y con un sabor espectacular. El secreto de esta receta para que el pollo salga con mucha jugosidad son los tiempos de hervido. Cuando preparamos este tipo de carnes blancas hay que hervirlas muy bien, ya sea en un buen caldo, vino o cava, como en este caso, para que salgan deliciosas. Si se respetan bien los minutos de hervido conseguirás una carne riquísima.

Ingredientes

8 contramuslos de pollo
1/2 l de cava
6 champiñones grandes
30 g de paté
150 ml de leche evaporada
12 cucharadas de aceite
Sal y pimienta

Preparación de la Receta de pollo

Primero le quitamos la piel al pollo y lo salpimentamos. En una olla con tapa ponemos el aceite y freímos el pollo hasta que esté doradito. A continuación, agregamos el cava, lo mareamos bien y añadimos los champiñones laminados. Lo hervimos tapado durante 20 minutos a fuego lento. Pasado este tiempo, agregamos el paté y lo hervimos otros 10 minutos más. Por último, echamos la leche y hervimos 5 minutos más. Y ya estará listo para comer.

Una receta sencillísima con un sabor espectacular

También te recomendamos nuestro plato de **Pollo estofado asiático**.