

Pollo con Champiñones al estilo Mulai



Plato
fuerte



Porciones:
2 personas



Dificultad:
Media



Duración:
35 Minutos



Ingredientes

- 2 tazas de bebida 3 nueces sin azúcar
- ½ bolsa de crema de leche de @pomarsa
- ½ Cebolla cabezona picada (opcional)
- 1 pechuga de pollo cortada en cubos
- 1 ¼ de taza de champiñones
- Sal, ajo y pimienta al gusto



Pasos para la preparación

1. Saltea los champiñones con un poco de cebolla
2. Agrega el caldo de pollo, nuestra bebida 3 nueces sin azúcar y la crema de leche Pomar
3. En una sartén asa y salpimenta la pechuga y luego agrega los champiñones
4. Mezcla los ingredientes y a degustar un sabor inigualable

