Pollo a la crema con hongos secos

Cooking Service

Receta Saludable

Fácil | Almuerzo

Ingredientes

- **150 g** pollo
- **1/2 unidad** cebolla *(picada)*
- **2 cda** hongos secos *(previamente lavados y remojados en agua)*
- **2 cda** queso blanco descremado
- condimentos *(a gusto)*

Preparación

1. Dorar la cebolla y luego la suprema.
2. Incorporar el caldo, los hongos con el agua en que fueron remojados y una pizca de salvia y romero.
3. Condimentar con sal y pimienta y cocinar tapado unos minutos.
4. Destapar y agregar el queso blanco.
5. Revolver y servir en seguida para que no se cocine el queso.

Receta creada por **Lic. M. Claudia Sempé** - Nutricionista

"Una buena alimentación es el primer paso hacia una vida más saludable"

Cooking Service
cs@cookingservice.com.ar
15-3685-0038