Pollo Con Salsa Champignon (Thermomix)

Cooking Service

Receta Saludable

Fácil | Almuerzo

Ingredientes

- ✔ **150GR.** suprema de pollo sin piel
- ✔ **20 gr.** cebolla
- ✔ **3 uni.** champiñones fileteados
- ✔ **20 cc.** crema light o queso blanco descremado
- ✔ sal, pimienta, pimentón, perejil
- ✔ **1 cda.** concentrado de caldo

Preparación

1. Sazone el pollo con sal y pimienta.
2. Colocar sobre el varoma.
3. Poner 500cc de agua en el vaso.
4. Colocar el varoma en su posición con el pollo.
5. Cocinar 20min/varoma/vel 1.
6. Retire el varoma.
7. Colocar en el vaso 20g de cebolla, 1 ramito de perejil.
8. Trocear 5seg/ vel 5.
9. Agregar los champiñones, la crema, 1 cdita concentrado de caldo, sal, pimienta, 20cc de agua.
10. Programe 5min/90grados/velocidad 1.
11. Cubrir el pollo con la salsa.

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