



FILETES DE POLLO CON UNA CREMA LIGERA DE TROMPETAS DE LA MUERTE

Xec Terres Lengronne

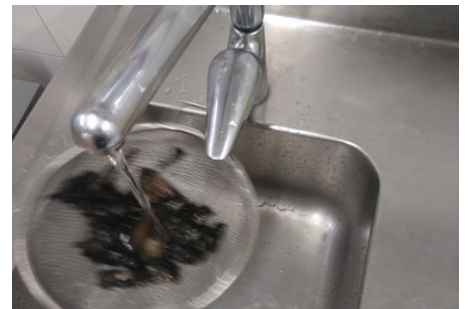
INGREDIENTS

35 MINUTES 2 SERVINGS

- 3 pechugas de pollo
- 1 caja de trompetas de la muerte
- Nata líquida de cocina
- Un poco de aceite de oliva
- Un poco de sal

TAGS

#comidafácil #trompetasdelamuerte



1

Los ingredientes que necesitaremos: - 3 Pechugas de pollo - 1 caja de trompetas de la muerte (300 g) -Nata líquida de cocina -UN poco de aceite de oliva - Un poco de sal

2

El material que necesitaremos será: -2 planchas o sartenes -2 platos (como ayuda) -2 cucharas -1 cuchillo que corte bien -Tabla de corte

3

El primer paso, será empezar a limpiar las trompetas de la muerte con un escurridor para que de esta manera, se vayan las impurezas que contienen.



FILETES DE POLLO CON UNA CREMA LIGERA DE TROMPETAS DE LA MUERTE, by Xec Terres Lengronne
cookbooth.com

/recipe/filetes-de-pollo-con-una-crema-ligera-de-trompetas-de-la-muerte-100726



4

El segundo paso, cuando ya tengas las trompetas limpias, empezaremos a cortarlas, pondría unas 10 trompetas para que quede más gustoso, por si acaso volvería a limpiarlas porque contienen algunas que otra impureza dentro de la trompeta.



5

El tercer paso, sería empezar a echar las trompetas sobre las plancha para que de esta manera ya empiecen a hacerse, mientras se hacen pues empezamos a cortar las pechugas de pollo. Si las pechugas son muy grandes las cortaría en forma de "mariposa" para que no queden muy grandes.



6

Una vez echas las setas empezaría a echar la nata líquida, para que de esta manera coja el sabor de las trompetas, evitando que hayan grumos por lo tanto hay que removerlo bien, con una plancha a parte echamos las pechugas con un poco de aceite y que queden bien doraditas.



7

Para finalizar, echamos las pechugas de pollo en el plato y después echamos la crema de trompetas de la muerte y si quieres como acompañante sería un arroz blanco o puré de patatas.

