

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

*Xec Terres Lengronne*

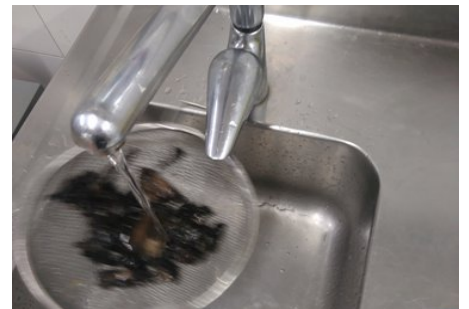
## INGREDIENTS

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.





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.

