

Receta de Pollo en salsa blanca con champiñones

En esta preparación de pollo con champiñones descubrirás los pasos a seguir para completar un estupendo plato principal que podrás acompañar con cualquier tipo de guarnición.

Ingredientes

- 4 piezas de Pierna de pollo
- 250 gramos de Champiñones
- $\frac{1}{2}$ manojo de Perejil
- 2 pizcas de Orégano entero
- 100 gramos de Cebollín
- 1 chorro de Aceite de oliva
- 1 pizca de Pimienta al gusto
- 1 pizca de Sal al gusto
- Salsa bechamel
- 2 vasos de Leche
- 8 cucharadas soperas de Harina de trigo
- 8 cucharadas soperas de Mantequilla
- 2 cucharaditas de Nuez moscada
- 2 pizcas de Sal

Preparación

1

El pollo en salsa blanca con champiñones es muy fácil de preparar y para hacerlo, lo primero que tenemos que hacer es picar finamente el cebollín y el perejil, los champiñones los podemos dejar en trozos más grandes.

2

Por otro lado, marinar las piernas de pollo con sal y pimienta al gusto. Para hacerlo, unta bien cada pieza de pollo con las especias.

***Truco:** Si prefieres puedes usar cualquier otra pieza de pollo que sea de tu agrado.*

3

A continuación, calentar aceite en una sartén y **freír las piezas de pollo**. La idea es sellar la carne, cuando lo consigas, retira y reserva aparte.

4

En la misma sartén, haz un sofrito de champiñones con el resto de especias y el cebollín. Cuando ya este hecho el sofrito, añade las piernas de pollo y mezcla el conjunto.

5

Para **hacer la salsa bechamel**, coloca la leche con la nuez moscada en una olla y añade poco a poco el resto de ingredientes. Cocina a fuego medio revolviendo constantemente. Cuando se hay integrado todo baja el fuego y continúa el proceso por unos 10 minutos.

Y si tienes alguna condición alimenticia puedes hacer salsa bechamel sin mantequilla.

6

Vierte la salsa en la sartén con el pollo y mezcla todo para que la salsa absorba los sabores del sofrito. Cocina el conjunto por un par de minutos y listo.

7

El **pollo en salsa blanca con champiñones** lo puedes acompañar con verduras al vapor o con unas ricas patatas panaderas. ¡A disfrutar!

La Mañana Digital