

Pechugas de ave de corral con colmenillas

Tiempo de preparación



20 minutos

Tiempo de cocción



30 minutos

Personas

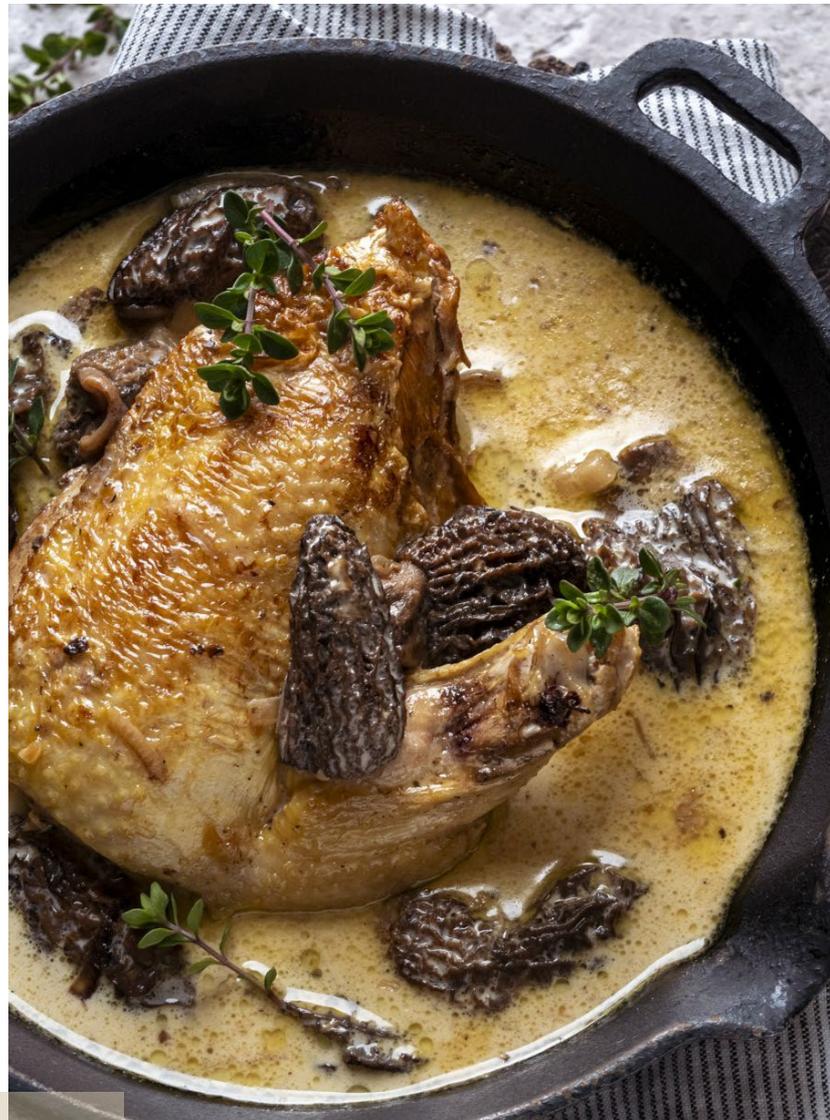


4

Dificultad



Precio



Ingredientes

400 g de "Colmenillas" Honza

4 Pechugas de ave de corral

30 g de mantequilla

2 chalotas

15 cl de vino blanco

20 cl de caldo de ave

150 g de nata espesa

Sal y pimienta

Preparación

- 1 Pela y corta las chalotas.
- 2 Derrite la mantequilla en una cazuela, pinta las pechugas de aves de corral por ambas caras y guárdalas.
- 3 En la misma cazuela (sin quitar la grasa), pon las chalotas un momento y retíralas. A fuego medio vierte el vino, deja reducir unos instantes y vierte el caldo. Pon pimienta al gusto.
- 4 Agrega las pechugas y las colmenillas y cocina a fuego lento y tapado por 25 minutos.
- 5 Incorpora la nata, mézclala y mantén la cocción durante 5 minutos. Si es necesario, salar y degustar. Se puede acompañar de arroz o pasta.