

Una receta rápida pero deliciosa: Sartén florentina cremosa de pollo y champiñones

10/04/2024



Esto demuestra de una vez por todas que las cenas rápidas también pueden ser deliciosas.

Una sartén de pollo rápida es la mejor cena para las noches ocupadas entre semana, pero esta, bueno, sabe más a un plato para ocasiones especiales. Creo que es la salsa cremosa de ajo y parmesano la que lo hace.

Lleno de tiernos champiñones y espinacas, sabe a algo que se puede conseguir en un restaurante, es algo que solo puede llevar veinticinco minutos preparar. Pero realmente es así de simple. Entonces, la próxima vez que recurras a algunas pechugas de pollo básicas para la cena, continúa y aderezalas. Y vístelos así.

Para empezar, querrás cortar dos pechugas de pollo por la mitad a lo largo. Esto le brinda piezas más delgadas para cocinar, por lo que el tiempo de cocción es más rápido, pero también generalmente crea un espesor más uniforme para que la carne se cocine de manera uniforme. (Sin extremos secos ni centros jugosos). Dragarás esos trozos en harina, lo que ayuda a que el pollo se dore bien pero también espesa un poco la salsa.

Y para esa salsa... comienza con champiñones que se cocinan en mantequilla con una generosa ración de ajo. Ya suena bien, ¿verdad? Pero hay más: hay condimentos italianos para darle un sutil toque de hierbas, y vino blanco, caldo de pollo y crema espesa que se cuecen a fuego lento hasta formar una salsa deliciosa y aterciopelada a la que le agregarás un poco de espinacas frescas y parmesano rallado antes de servir el pollo para terminar de cocinar.



Esta es una cena por sí sola, y además deliciosa, pero si desea un poco más de superficie para colocar la salsa encima, la pasta o las papas harán el trabajo.

Fuente: www.culinaryrecipes.top