

# Receta de Pollo con Champiñones sin Crema

El pollo con champiñón es una receta ideal para compartir en familia, o en una reunión con varios comensales, pues la receta permite realizar varias porciones. Es un plato que gusta a cualquiera, pues además de ser muy sano, puedes acompañarlo de cualquier vegetal o carbohidrato.

[VER VIDEO PASO A PASO AQUÍ ▶](#)

[Descargar Receta Gratis](#)

## ¿Cómo hacer Pollo con Champiñones sin Crema?

Esta receta es muy sencilla, solo debes garantizar la frescura de los ingredientes que lleva, y aplicar la técnica de cocción ideal para que el pollo pueda absorber el sabor de los champiñones y el vino, conservando una textura jugosa.

## Información Nutricional

1. 📁 Categoría: Plato principal
2. 🔍 Cocina: Chilena
3. 🕒 Preparación: 15 minutos
4. 🕒 Cocción: 35 minutos
5. 🔥 Calorías: 350 Kcal
6. 🍽️ Raciones: 5 personas

# Pasos para hacer Receta en Estados Unidos



Marca para Resaltar Ingredientes y Preparación

## Ingredientes

- 6 muslos de Pollo
- 500 gramos de Champiñones Rebanados
- 1/2 Cebolla Grande
- 250 ml de Vino Blanco
- 1 cucharada grande de Mantequilla
- 10 ml de Aceite
- 1 hoja Seca de Laurel
- ½ ramillete de Perejil Picado
- Sal y Pimienta al Gusto

## Preparación

- **Paso 1:** En una sartén a fuego medio, vertemos la mantequilla y el aceite, hasta que se derritan e integren. Luego, sofreímos los champiñones durante un par de minutos. Retiramos del fuego y reservamos en un envase aparte.
- **Paso 2:** Luego, picamos finamente la cebolla y la incorporamos a la misma sartén, a fuego lento. Dejamos cocinar durante 5 o 6 minutos, o hasta notar que está transparente. Retiramos del fuego.
- **Paso 3:** Lavamos muy bien el pollo y retiramos la piel. Dejamos secar para luego añadir sal y pimienta por toda

la superficie. Volvemos a llevar la sartén al fuego para incorporar las presas de pollo, y dejarlas sellar durante 5 minutos por cada lado.

- **Paso 4:** Incorporamos la hoja de laurel junto al vino blanco y dejamos que se consuma a fuego lento. Tapamos para garantizar una mejor cocción del pollo y cocinamos durante 15 minutos.
- **Paso 5:** Transcurrido el tiempo, añadimos los champiñones cocidos y el perejil. Removemos para integrar aromas y sabores y retiramos del fuego. Dejamos reposar algunos minutos y servimos.

[Ver Video](#)

## Recomendación

Este plato es ideal para servir con arroz, papas al vapor o puré de papas. También puedes completar con una ensalada fresca y una copa de vino tinto para deleitar al paladar.

Si cuentas con un poco más de tiempo, puedes hacer esta misma receta, pero con una técnica de cocción distinta, como por ejemplo al horno. De esta manera, añadirá un sabor diferente a la proteína.

## Datos Curiosos

El champiñón es un alimento muy versátil, pues fácilmente lo puedes incluir en cualquier comida. Además, es una importante fuente de proteínas. Su sabor peculiar lo hace un alimento del agrado de cualquier paladar, sobre todo si es combinado con vino en el proceso de cocción.

# Otra receta de Pollo con Champiñones sin Crema

## Recetas relacionadas

### [Receta de Bistec de pollo empanado](#)

El bistec o filete de pollo empanado es un plato muy común en las mesas puertorriqueñas y es un perfecto acompañante de otras recetas como por ejemplo un delicioso arroz blanco o unos espaguetis. Adicionalmente, este pollo tiene un sabor ...

[Leer Más](#)

### [Receta de pollo rostizado en horno](#)

Si te apetece esta receta de pollo rostizado, pero no quieres salir de casa o viajar para pedirlo entonces puedes hacer esta receta rápidamente, no requiere demasiadas horas de cocción,

pero ten en cuenta que esperarás al menos una hora ...

[Leer Más](#)

## [Receta de Tacos de Pulpo](#)

Si quieres sorprender a tu familia con una deliciosa receta que combine la tradición de los tacos con un sabor único y exquisito, te invitamos a probar nuestros Tacos de Pulpo. Esta receta no solo es fácil de preparar, sino ...

[Leer Más](#)

## [Receta de Mondongo de cerdo Hondureño](#)

La mondongo de cerdo hondureño es un plato bastante conocido en el continente americano, especialmente en Centroamérica donde también se prepara con res. Aunque se cree que se puede haber originado en África, muchas fuentes aseguran que su origen puede ...

[Leer Más](#)

## [Receta de Orégano brujo](#)

El orégano brujo es un ingrediente muy utilizado en la gastronomía puertorriqueña por el exquisito sabor que aporta a las distintas recetas que lo incluyen. Además de este orégano, constituye una planta muy sencilla de cultivar en casa, por el

...

[Leer Más](#)

## [Receta de pipián rojo](#)

El pipián es una receta con un nombre muy jocoso. Debido a que usa una variedad de semillas, se conoce con ese nombre a este plato. La semilla más resaltante de esta preparación es la calabaza. Se usa para dar ...

[Leer Más](#)