

[Inicio](#) > [Recetas](#) > ¡Irresistible! Receta de Pollo con champiñones y crema

Por momentos



6 julio, 2023

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

¡Irresistible! Receta de Pollo con champiñones y crema

Disfruta de un jugoso Pollo con champiñones y crema. ¡Sorprendente!

Prepara un Pollo con champiñones y crema lleno de sabor ¡una opción deliciosa para disfrutar en cualquier ocasión! En esta receta, te mostraremos cómo preparar un Pollo con Champiñones y Crema Zenú que será todo un éxito en tu mesa. El pollo tierno y jugoso se combina con los champiñones frescos y la cremosa salsa para crear un plato que conquistará tus sentidos. Sigue los pasos a continuación para disfrutar de este exquisito y reconfortante manjar. ¡No te pierdas esta increíble combinación de sabores y texturas que te hará salivar de anticipación! Eres un amante de la cocina y no sabes que preparar el día de hoy? Te presentamos algo fácil para cocinar, un pollo con champiñones y crema, además de los ingredientes ya mencionados, puedes preparar un caldo donde deberás agregar a un sartén un poco de aceite, pimienta, cebolla, sal, tomillo, laure cuadros, con esto obtendrás una fácil y deliciosa crema para deleitar en familia. Este pollo con crema se podrá acompañar con los postres de tu elección.

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

15 minutos

1 porciones



Ingredientes

- 1 frasco de Champiñones Zenú
- 4 filetes de pechuga de pollo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 2 tazas de leche
- 1 cucharada de cebolla finamente picada
- 1 cubo de concentrado de caldo de gallina
- 1 cucharadita de salsa negra
- Pimienta al gusto
- Ensalada de Maíz y Vegetales Zenú (para servir)

Preparación

Las recetas con pollo son extensas y por eso queremos que sumes una más a tu semana.

1. En una sartén a fuego medio con un poco de aceite, asa los filetes de pechuga de pollo hasta que estén dorados por ambos lados.
2. Escurre o drena los champiñones Zenú y resérvalos.
3. Ahora para preparar la salsa de champiñones aparte a fuego medio derrite la mantequilla, agrega la harina y el cubo de gallina, mezcla hasta que este homogéneo, vierte la leche, la salsa y cocina revolviendo constantemente hasta que hierva, adiciona los champiñones.
4. Baña los filetes de pollo. Sirve el Pollo con Champiñones y Crema acompañado de una ensalada de maíz y vegetales Zenú. ¡Disfruta de este plato cremoso y delicioso en tu próxima comida

Tip

Aquí tienes algunos tips adicionales para preparar tu pollo bañado en salsa de champiñones.

1. Para que el pollo quede jugoso y tierno, puedes marinarlo previamente con especias y jugo de limón antes de cocinarlo.
2. Agrega un toque de ajo picado o ajo en polvo al momento de asar el pollo para potenciar su sabor.
3. Si prefieres una versión más ligera, puedes utilizar crema de leche baja en grasa o yogur griego en lugar de la crema tradicional.
4. Añade algunas hierbas frescas como perejil o albahaca al final de la preparación para darle un toque de frescura y aroma.

Disfruta de cada bocado y sorprende a tus seres queridos con esta deliciosa receta. ¡No esperes más y lleva tu cocina al siguiente nivel con Zenú!

Productos relacionados

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

CHAMPI
TAJA
460g

Champiñones Tajados Zenú

ENSALAD
Y CHAMPI
220g

Ensalada Con Maíz Y Champiñones Zenú



Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**



COMPRAR PRODUCTOS ▾