

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

POLLOS Y AVES:

OLLADA DE POLLO

INGREDIENTES:

- 2 Cucharadas de aceite
- 2¼ Libras de muslos de pollo sin piel
- 1 Cucharada de salsa inglesa
- 1 Lata de sopa de crema de hongos de 10¾ onzas
- ½ Cucharadita de tomillo
- ½ Cucharadita de pimienta
- 1/3 Taza de caldo de pollo desgrasado
- 1 Taza de guisantes congelados, descongelados

Utilizando una sartén onda caliente el aceite a fuego mediano, cocina los muslos de pollo por unos minutos hasta que estén bien cocidos. Escurre todo el aceite y baña el pollo con la salsa inglesa. En un container, une la sopa con el tomillo, la pimienta y el caldo hasta lograr una mezcla pareja.

Incorpóralo a los muslos de pollo. Cubre a fuego moderado y continúa la cocción por unos minutos más hasta que alcance el punto de ebullición. Entonces, pon los guisantes. Tapa la olla y deja reposar de 5 a 10 minutos. Acompáñalo con un rico arroz, un puré de papas o una ensalada.