

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

### **POLLO A LA CREMA**

#### **INGREDIENTES:**

- 2 Libras de carne de pechuga de pollo
- 1 Libra de champiñones (hongos, callampas)
- 2 Cucharadas de mantequilla o margarina
- 3 Cucharadas de harina de trigo
- 1 1/3 Taza de caldo de pollo (puede ser enlatado)
- 3/4 Taza de crema de leche para batir
- 1 Pizca de pimentón
- 1 Lata pequeña de pimiento morróns (pimiento)
- 3/4 Cucharadita de sal
- 1/3 Cucharadita de pimienta blanca
- 2 Yemas de huevo
- 2 Cucharadas de porto o jerez

#### **PREPARACION:**

Corta las pechugas de pollo en cuadritos de igual tamaño. Enjuaga y corta los champiñones en tajadas finas. En una sartén, saltea los hongos en mantequilla hasta que se doren ligeramente. Rocíales la harina por encima y revuelva. Entonces añade el caldo y la crema poco a poco mientras revuelve. Haga hervir por un momento, a fuego moderado. Baja el calor, tapa la sartén y cocina durante unos 5 minutos hasta que la mezcla se espese. Añade el pollo, el pimentón, el pimiento morrón cortado en pedacitos, sal y pimienta. Haz hervirlo a fuego moderado por un minuto. Baja inmediatamente el calor y cubre la sartén. Cocina, revolviendo de vez en cuando, por unos 20 minutos, hasta que el pollo esté cocido. En un recipiente, mezcla las yemas de huevo con el vino y añade la mezcla al pollo en la sartén. Revuelve con calma, para unir todos los ingredientes. Suba la temperatura del fuego un poco, para que todo se caliente bien durante unos 2 ó 3 minutos. Retira la sartén del calor y ajusta el punto de sal y pimienta a tu gusto.