



<https://www.mepillasquisando.com>



FILETES DE POLLO EN SALSA



INGREDIENTES:

500 gr. de Pechuga de Pollo.
100 gr. de Panceta.
1 Cebolla.
1 Pimiento rojo.
100 gr. de Champiñones.
1 Vasito de Brandy.
½ L. de Caldo de Pollo.
Pimentón, Mostaza y Miel.
Sal, Pimienta y Perejil.

ELABORACIÓN:

Salpimentamos y untamos las pechugas con la mostaza y la miel. Rebozamos en harina y pimentón, reservamos. Freímos la panceta en tiras y reservamos. Freímos la cebolla, el pimiento, los champiñones laminados y añadimos el brandy, esperamos que reduzca el alcohol y metemos las pechugas, añadimos el caldo y la panceta. Dejamos que cueza 5 minutos y espese la salsa. Servimos con perejil picado por encima.

<https://www.mepillasquisando.com>