



NUESTRAS RECETAS

ESCALOPINES DE POLLO A LA CREMA DE ORUJO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 6 escalopines de pollo
- 1/2 cebolla
- Champiñones laminados
- 150 ml caldo de pollo
- 60 mL Crema de Orujo Panizo
- pimienta negra molida
- sal
- aceite de oliva
- 1 cucharadita harina o maicena

PREPARACIÓN:

Salari y sofreir hasta dorar los filetes de pollo en una sartén con un chorro de aceite de oliva, a la plancha. Reservamos.

Picamos la cebolla a cuadrados pequeños y en el mismo aceite pochamos la cebolla, cuando este añadimos los champis laminados.

Echar la harina y remover.

Añadimos el caldo de pollo, el Licor de Crema con Orujo Panizo y removemos. Bajamos a fuego medio a los 5 minutos, añadimos los escalopines de pollo, junto con la sal y la pimienta, y dejamos que reduzca a fuego medio/bajo.

Si veis que espesa enseguida añadir un poquito más de caldo de pollo.