



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: https://youtu.be/m4_LdLdzps

Ingredientes:

200 ml. de nata (1 brick)

100 ml. de whisky (medio vaso)

½ kg. de solomillo de pollo

200 gr. de champiñones

Sal

Pimienta

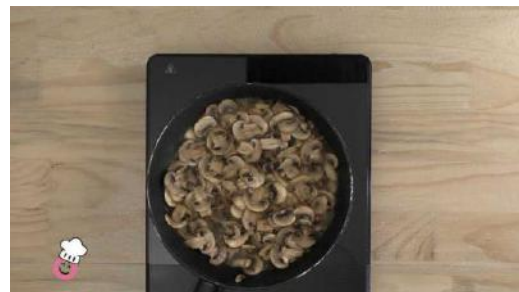
2 ajos

Aceite de oliva


gloton
sin gluten



Salpimentamos medio kilo de solomillo de pollo y lo doramos por ambos lados. Reservamos.



Picamos 2 ajos y sofreímos. Cuando estén dorados, añadimos 200 gramos de champiñones. Dejamos cocinar a fuego medio.



Agregamos 100 ml. de whisky y subimos a fuego máximo. Dejamos reducir para que se evapore el alcohol.



Agregamos 200 ml. de nata y bajamos a fuego medio para que no se queme la salsa.



Incorporamos el pollo y dejamos cocinar entre 10 y 15 minutos a fuego medio hasta que la salsa espese.



¡Y listo!

glotonessin gluten