



Pollo Marsala

- Filetes de pollo ½ kg.
- Champiñones 400 gr.
- Vino Marsala 200 ml.
- 1 Cebolla dulce cortada en juliana fina
- 1 Vaso de caldo de pollo
- 2 Cucharadas de mantequilla
- 2 Dientes de ajo picados
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen
- Hierbas aromáticas
- Harina

1. Lavamos los champiñones y los laminamos.
2. Salpimentamos los filetes de pollo y los pasamos por harina.
3. En una cazuela con aove sellamos los filetes. Reservamos.
4. En la misma sartén a fuego suave doramos los ajos y la cebolla dulce. Añadimos los champiñones, los rehogamos y añadimos el vino. Dejamos que se evapore el alcohol. Cocinamos durante unos minutos.
5. Incorporamos el pollo y el caldo.
6. Tapamos y guisamos entre 15 y 20 minutos.
7. Espolvoreamos por encima unas hierbas aromáticas al gusto.