

Pechugas de pollo gratinadas con champiñones y cebolla



Autor: DOWN ESPAÑA

Tiempo: 50 minutos

Para: 6 personas



Preparación

1. Pelamos y picamos la cebolla.
2. Ponemos una sartén al fuego con aceite y echamos la cebolla.
3. Cuando esté blanda echamos los champiñones.
4. Lo movemos hasta que estén dorados.
5. Echamos sal a los filetes de pollo.
6. Ponemos al fuego otra sartén con aceite y echamos los filetes. Los freímos poco por ambos lados.
7. Cogemos una fuente para horno y ponemos los filetes.
8. Echamos por encima la cebolla y los champiñones ya fritos.
9. Echamos por encima el queso Emmental rallado.
10. Nos ponemos las manoplas para el horno y metemos la fuente para gratinar 2 minutos a 170°.
11. Servimos en un plato.

Ingredientes:

- » 7-8 filetes de pechuga de pollo.
- » 250 gramos de champiñones cortados y limpios.
- » 1 cebolla grande.
- » Sal.
- » Aceite.
- » Queso Emmental rallado.

Ingredientes

7-8 filetes de pechuga de pollo



250 gramos de champiñones



1 cebolla



Queso Emmental rallado



Sal



Aceite



Utensilios

2 sartenes



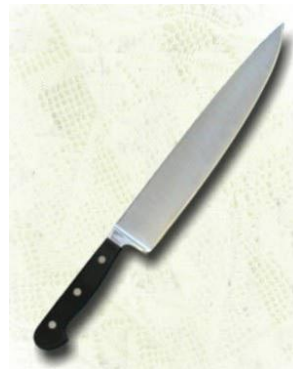
1 cuchara de madera



1 fuente para horno



1 cuchillo



1 tabla para cortar



1 espumadera



🍴 Preparación con imágenes

①



Lo primero...Pelar la cebolla, se pica y se echa en una sartén con aceite. Se pone al fuego y se mueve hasta que esté blanda.

②



Segundo paso: Se añaden los champiñones y se mueve hasta que estén dorados.

③



Se coge otra sartén y se fríen los filetes de pollo poco tiempo por ambos lados.

④



Se echan los filetes en una fuente para horno.

⑤



Ponemos encima la cebolla y los champiñones y el queso Emmental rallado.

⑥



Nos ponemos las manoplas y metemos la fuente en el horno. Lo dejamos 2 minutos a 170º sin que se queme y lo sacamos con las manoplas.



7

Lo servimos en un plato con
acompañamiento de arroz blanco.