



*solomillos de pollo
alla parmigiana*



Ingredientes para 4 personas:

2 pechugas enteras

1 cebolleta

1 diente de ajo

250 gr de champiñones laminados

300 ml de leche evaporada

4 cucharadas de parmesano rallado

sal, pimienta negra y orégano

AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Troceamos las pechugas de pollo en tiras finas, salpimentamos y doramos ligeramente en una sartén, retiramos.

En la misma sartén pochamos el diente de ajo (quitamos el germen interior para que no repita) y añadimos la cebolla cortada en "brunoise", es decir, en dados lo más pequeños posibles. Transcurridos 8-10 minutos añadimos los champiñones, cuando estén hecho, damos un punto de sal a toda la verdura y añadimos la leche evaporada y el parmesano, cocinamos durante 5 minutos.

Incorporamos las tiras de pechugas y cocinamos durante 5 minutos más, espolvoreamos orégano y servimos.

[Conlaszarpasenlamasa](#)