



Pollo con Hongos en Salsa de Tomate



 60 Tiempo

 4 Porciones

Ingredientes

- 1 bolsa (14.5 oz) de **Salsa para Spaghetti Finas Hierbas Del Monte?**
- 1 lata (15oz) de , escurridos
- ¼ taza del aceite de oliva
- 4 Piezas de pollo o pechugas deshuesadas y cortadas a la mitad
- 1 cebolla grande finamente picada
- 4 dientes de ajos cortados finamente picados
- 1 ½ cucharadita de albahaca seca
- 1 taza de caldo de pollo
- ½ taza de perejil finamente picado
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de harina

Preparación

- En una sartén, caliente el aceite de oliva a temperatura media-alta y dore el pollo (sazonados con sal y pimienta al gusto). Una vez cocido, retire el pollo y reserve.
- En el mismo aceite, sofría las cebollas, ajos y albahaca hasta que las cebollas estén transparentes. Agregue los champiñones y tomates picados, sazone con sal y pimienta al gusto. Continúe cocinando hasta que los champiñones estén suaves.
- Agregue el vino, caldo de pollo y salsita de tomate. Luego agregue el pollo y deje que la salsa hierva.
- Baje la temperatura y deje cocinar el pollo por 15 minutos más, hasta que el mismo esté bien cocido. Sirva caliente.