



## Pollo en Salsa de Champiñones

### Description

This is a great and a delicious recipe for any day meal. Cooking this recipe gives me such good memories about meeting my friends and sharing a good time.

### Pollo en Salsa de Champiñones or Chicken in Mushroom Sauce (English version below)

#### Ingredientes para 4 porciones

- 4 piezas de pollo – pernils de pollo
- 1 cebolla cabeza finamente picada
- 1 ajo finamente picado
- 1 libra de champiñones tajados en cascós
- 1/2 taza de crema de leche
- 1 copa de vino blanco
- 3 tazas de agua
- 1 cubo de caldo de pollo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharadita de orégano seca
- 1 cucharadita de albahaca seca
- 1 cucharada de fécula de maíz (maicena) disuelta en 5 cucharadas de leche
- Sal y pimienta al gusto

#### Preparación

1. En una olla colocar el aceite de oliva, el pollo y dorar ligeramente por todos los lados.
2. Agregar el agua, caldo de pollo y salpimentar al gusto.
3. Cocer a fuego medio por 30 minutos.

#### Para la salsa:

1. Aparte en un sartén colocar la mantequilla, sofreír la cebolla y el ajo hasta que estén un poco transparentes y ligeramente dorados
2. Añadir el orégano y albahaca, los champiñones y dorar ligeramente.
3. Agregar el vino, la crema de leche, una taza del caldo donde se cocino el pollo y la fécula de maíz disuelta.
4. Salpimentar al gusto.
5. Cocinar hasta la que la salsa espese, sin dejar de revolver con una cuchara de palo.
6. Servir el pollo caliente y bañarlo con la salsa de champiñones.
7. Se puede acompañar de ensalada, papas al pavor o arroz blanco.

## Chicken in Mushroom Sauce (English version)

### Ingredients for 4 servings

- 4 pieces of chicken – chicken legs
- 1 onion finely chopped
- 1 clove garlic, finely chopped
- 1 pound mushrooms, sliced in helmets
- 1/2 cup heavy cream
- 1 glass of white wine
- 3 cups water
- 1 chicken bouillon cube
- 3 tablespoons olive oil
- 3 tablespoons butter
- 1 teaspoon dried oregano
- 1 teaspoon dried basil
- 1 tablespoon cornstarch dissolved in 5 tablespoons milk
- Salt and pepper to taste

### Preparation

1. In a saucepan put the olive oil, place the chicken in the pot and brown lightly on all sides.
2. Add water, the chicken bouillon cube and season to taste.
3. Cook over medium heat for 30 minutes.

### For the sauce:

1. In another pan, put the butter and sauté the onion and garlic until slightly transparent and lightly browned.
2. Add the oregano, basil, mushrooms and brown slightly.
3. Add wine, cream, a cup of broth where you cook chicken and the cornstarch.
4. Add salt and pepper to taste.
5. Cook until the sauce thickens, stirring constantly with a wooden spoon.
6. Serve the chicken hot and bathing with mushroom sauce.
7. You can serve with salad, steam potatoes or white rice.