

Queremos ayudarte!

La receta de *masymas*



4 Personas



50 minutos



Fácil



<5€ x persona

LOS INGREDIENTES

2 pechugas de pollo fileteadas (aprox 800gr-1kg)

500 ml de nata de cocina ligera Alteza

2 sobres de sopa de cebolla

1 bote de 330g champiñones Cidacos

LA ELABORACIÓN

- ① Extendemos la sopa de cebolla en un plato y rebozamos con ella las pechugas.
- ② Disponemos las pechugas en una bandeja y añadimos los champiñones.
- ③ Precalentamos el horno a 180°C y cubrimos las pechugas con nata ligera.
- ④ Horneamos a 180° arriba y abajo durante aproximadamente 40-50 minutos.
- ⑤ Emplatamos y ¡a disfrutar!