



## POLLO EN CREMA CON CHAMPIÑONES Y TOCINO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

### INGREDIENTES

- 4 pechugas fileteadas
- 5 rebanadas de tocino
- 1 cebolla chica
- 90 gr de Margarina La Villita
- 1 tza de crema ácida
- 1/2 tza de caldo de verduras o pollo
- 2 tzas de champiñones
- 1 diente de ajo
- 1 cdita de consomé de pollo
- 1 chile piquín, molido
- 1 cdita de azúcar

## MODO DE PREPARACIÓN

Corta las pechugas de pollo en tiras anchas y el tocino en cuadros medianos. Pon la margarina junto con el tocino en una cacerola a fuego medio, ya que se dore el tocino lo retira y agrega la cebolla junto con el ajo para cocinar durante 3 minutos.

Pasados estos minutos retira la cebolla y el ajo y reserva. Agrega las pechugas para que se doren por ambos lados con un poco de sal y pimienta y el consomé de pollo, ya que estén medio doradas las pechugas agrega los champiñones, la cebolla, el ajo, el tocino, el caldo, la crema y el chile, revuelve y fríe hasta que las pechugas se terminen de cocinar.

Al servir las pechugas con champiñones y tocino acompaña con arroz blanco como guarnición.