Pollo Marengo

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
45 min.	6	Comida	Fácil

.

Ingredientes

8 pzas. Huevo San Juan

4 pzas. Pechugas de pollo

1/2 pza. Jugo de limón

20 gr. Harina de trigo

500gr. Jitomates pelados

500ml. Vino tinto

3pzas. Dientes de ajo picados

120gr. Aceite de oliva extra virgen

100 gr. Champiñones frescos cortados en láminas

100 gr. Camarones

50 ml. Consomé de pollo

Cantidad necesaria: Hojas de perejil Hojas Albahaca Pan blanco tostado y cortado en rectángulos Sal y pimienta

Preparación

1. Freír el huevo, todos por separado y reservar

2. En una cacerola poner a calentar el aceite, dorar la pechuga por ambos lados. Una vez cocidos, agregar el jugo del limón. Las setas y el ajo. Añadir la harina, dejar dorar un poco.

3. Añadir el vino y el consomé junto con el jitomate y la albahaca cortada en tiras finas y tapar. Dejar a fuego lento.

4. Una vez que haya espesado un poco sazonar y agregar los camarones, rectificar la cocción del pollo.

Para servir

1. Colocar el pollo al centro del plato, bañar con la salsa y los demás ingrediente. Colocar encima el huevo frito y decorar con ramas de perejil.

2. Se acompaña con pan tostado.