



**Nivel de dificultad:** Fácil  
**Nivel Calórico:** Nivel calórico medio  
**Precio Aproximado:** 5 - 10 €

## Ingredientes

1  
Cebolla  
4  
dientes de ajo  
300 g  
champiñones  
  
perejil fresco (manejo)  
2  
pechugas de pollo  
1 g  
sal (1/4 cucharadita)  
1 g  
pimienta negra  
50 g  
aceite de oliva (4 cucharadas)  
65 g  
aceite de oliva (5 cucharadas)  
2 g  
sal (1/2 cucharadita)  
200 ml  
vino blanco (3/4 vaso)  
500 g  
pasta  
250 ml  
nata líquida

---

## Instrucciones

1. Pela y corta en rodajas los dientes de ajo.
2. Pela y pica la cebolla.
3. Pela, lava y corta en cuartos los champiñones.
4. Lava un manojo de perejil fresco y pícalo.
5. Limpia, lava y corta en dados o tiras las pechugas de pollo.
6. Salpimenta el pollo con sal y pimienta negra.
7. Calienta 4 cucharadas de aceite de oliva en una sartén grande. Añade los dados o tiras de pollo y saltea a fuego medio durante 2 - 3 minutos cada lado o hasta que estén dorados.
8. Retira el pollo de la sartén y reserva.
9. Añade 5 cucharadas más de aceite de oliva a la sartén y a continuación echa el ajo, la cebolla y media cucharadita de sal. Pocha a fuego medio-bajo durante 7 - 8 minutos.
10. Añade los champiñones y saltea durante 4 - 5 minutos.
11. Echa los dados o tiras de pollo y unos 200 ml. de vino blanco.
12. Cocina a fuego medio hasta que el vino se haya reducido.
13. Añade el manojo de perejil picado y remueve durante 1 minuto. Retira la sartén del fuego.
14. Vierte el contenido de la sartén y unos 250 ml de nata líquida a la olla con la pasta ya cocinada y escurrida.
15. Mezcla bien a fuego lento durante 1 - 2 minutos.
16. Sirve inmediatamente y disfruta de tu receta casera de pasta con pollo y champiñones. Ver más [recetas de pasta](#) [1] o [recetas de pollo](#) [2].

### PARA LA PASTA:

1. Pon a hervir abundante agua con un poco de sal en una olla. Añade la pasta y cocina de acuerdo a las instrucciones del paquete (10 - 12 minutos).
2. Escurre la pasta y vuelve a introducirla en la olla y reserva.

**URL de origen:** <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/pasta-con-pollo-y-champinones>

### Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/pasta>

[2] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/pollo>