Sopa Cremosa De Pollo y Champiñones

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Sopas	Rapido	Fácil	Económico	Con la familia	4 pessoas

Ingredientes

- 60ml de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Premium Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020
- 1l de caldo de pollo
- 60g de harina de trigo
- 125g de champiñones de botón
- 100g de peguchas de pollo
- 10g de cebolín

Modo de preparação

1. Cocer las pechugas de pollo y los champiñones en el caldo de pollo.
2. Calentar el Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Premium Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020, añadir la harina y remover hasta que la mezcla esté cremosa.
3. Sacar parte del pollo y los champiñones, desmenuzar el pollo. Mezclar el resto.
4. Añadir el caldo de pollo, mezclar bien y cocinar durante unos 20 minutos.
5. Poner la sopa cremosa en un plato de servir, añadir el pollo desmenuzado y las setas, y decorar con el cebollino.

Produtos utilizados

Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020

Veja também

Sopas Médio Fácil

Gaspacho de meloa e feta

Sopas Médio Fácil

Creme de legumes e frango com massinha

Sopas Médio Fácil

Gaspacho alentejano com queijo atabafado

Sopas Rápido Fácil

Puré de beterraba e castanha

Sopas Rápido Fácil

Sopa Glória

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide