

Pechugas de pollo con Russulas.



Ingredientes:

- 300 gr. de *Russulas*, 4 pechugas de pollo, 3 dientes de ajo, ½ vaso de vino blanco, 1 vaso de agua, perejil picado, sal, aceite de oliva, 1 cucharada de pan rallado y salsa de tomate.

Elaboración:

- Lavamos bien las *Russulas* y las cortamos en láminas más bien gruesas.
- En una sartén al fuego, con aceite de oliva ponemos el ajo picado y las *Russulas*. Ponemos sal.
- Dejamos hacer a fuego moderado. Añadimos el vino. Al final de la cocción ponemos pan rallado y perejil picado. Reservamos.
- En un poco de aceite de oliva, en otra sartén, freímos las pechugas de pollo, enteras. Una vez fritas las ponemos en la sartén de las setas. Espolvoreamos con más pan rallado y dejamos cocer durante unos 10 minutos.
- Servimos con salsa de tomate.