



# Sopa Cremosa De Pollo y Champiñones



  
Categoria  
Sopas

  
Tempo de preparação  
Rápido


  
Dificuldade  
Fácil

  
Custo  
Económico

  
Com quem?  
Con la familia

  
Nº de pessoas  
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 pechugas de pollo
- 10g de cebolín

## Modo de preparación

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*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide