

# Pechuga de Pollo con Trompetas de los Muertos

Pechuga de pollo con trompetas de los muertos, la combinación de algo con un sabor suave como las pechugas y otro fuerte como es el de esta seta combinan a la perfección.

Las Trompetas de los muertos tienen un sabor característico que recuerdan al de las trufas, de hecho se les llamaba las trufas de los pobres.

Es habitual encontrarla deshidratada en cualquier tienda especializada.

Recordar que las setas deshidratadas una vez hidratadas es como si multiplicamos aproximadamente por 10 su peso.

## ingredientes

- 4 Pechugas de Pollo
- 300 gr de Trompetas de los muertos ([30-40 gr si son deshidratadas](#))
- 12 Ajetes
- 60 gr de Queso Azul
- 200 ml de Nata para cocinar
- 1 Limón
- Aceite de Oliva Virgen
- Pimienta Negra
- Sal

## elaboración Pechuga de pollo con trompetas de los muertos

Ponemos en una olla un poco de aceite y salteamos los ajetes partidos en trozos pequeños, añadimos las [seta rehidratadas](#),

si son secas o directamente si son frescas.

Dejamos que se cocinen con los ajetes y añadimos el queso azul y la nata, removemos hasta que el queso se funda en la salsa y bajamos mucho el fuego, dejando que se cocinen durante unos 10 minutos.

Por otro lado, cogemos las pechugas de pollo y las golpeamos con un mazo de cocina hasta que se aplanen y queden aproximadamente de 1,5 cm de grosor, les hacemos unos cortes superficiales salpimentamos y exprimimos el limón sobre ellas.

Las ponemos en la plancha con un chorrito de aceite y las dejamos entre 3 y 5 minutos por cada lado, según el tamaño de la pechuga.

Las sacamos cuando estén y las servimos con las setas.

Ya tenemos nuestras pechuga de pollo con trompetas de los muertos.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.