Pollo con champiñones

Mantarlı Tavuk

500 gramos de setas
500 gramos de pechuga de pollo
1 cebolla mediana
2 pimiento verde largo
2 tomates grandes
1 cucharadita de sal
1 cucharadita negro pimienta
2 cucharadas de aceite vegetal

Ponga aceite a la olla y agregar la pechuga de pollo, que se corta en pedazos tamaño bocado. Cocine hasta que el agua se evapora.
Añadir medio círculo cebolla cortada en rodajas y tinny largo pimiento verde, cebolla cocine hasta que se moje.
Rallar el tomate y, a continuación, añadir a la mezcla y cocine de que comience a hervir.
Los champiñones cortados en pedazos tamaño bocado, y luego agregar con sal y pimienta negro.
Cook menos de 15 minutos a fuego medio.

Nota: Es aconsejable que el trozo de setas y de la mama en el mismo tamaño. Usted puede usar pavo en lugar de pollo en esta receta.