



## PECHUGAS RELLENAS DE ESPINACAS Y QUESO CREMA

### Ingredientes:

- Sal y pimienta al gusto
- 6 milanesas de pollo
- 2 manojos de espinacas picadas en tiras
- 1 paquete de queso crema (190 g)
- Aceite, el necesario
- Palillos de madera
- Hojas de lechuga para acompañar
- Jitomates cherries para acompañar
- Cebolla morada rebanada para acompañar

### Procedimiento:

1. Salpimenta las pechugas y reserva. Calienta un poco de aceite y fríe ligeramente las espinacas, sazona al gusto: coloca un poco de espinacas y queso crema sobre cada pechuga y enrolla sujetando con los palillos para evitar que se salga el relleno. 2. Fríe las pechugas, hasta que estén cocidas. Retira y deja enfriar un poco. 3. Sírvelas acompañadas de lechuga, jitomates cherries y cebolla morada.

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

6