PECHUGAS RELLENAS DE QUESO DE CABRA CON SALSA DE CHAMPIÑONES

Ingredientes:

• 4 milanesas de pechuga de pollo • 2 paquetes de queso de cabra chicos • 8 hojas de epazote • Sal al gusto • Pimienta al gusto • 250 gr champiñones • ¼ pieza cebolla picada • 2 dientes ajo picados • 2 tazas leche entera • 3 cucharadas crema ácida • Palillos de madera pequeños • Papel encerado

Procedimiento:

Horno precalentado a 180 °C 1. Salpimenta las milanesas de pollo por ambos lados y rellénalas con un poco de queso de cabra desmoronado y una hoja de epazote. Enróllalas y cierra perfectamente con ayuda de los palillos. 2. Calienta un poco de aceite en una sartén y sella los rollitos de pechuga. 3. Coloca las pechugas sobre una charola con papel encerado y hornéalas a 180 ºC durante 20 minutos. Retira y reserva. 4. Para la salsa, sobre una sartén acitrona la cebolla, el ajo, el resto del epazote y los champiñones. Cocina hasta que éstos estén suaves. 5. Licúa la preparación anterior junto con la leche y la crema y posteriormente vacía en una cazuela. Sazona con un poco de sal y deja hervir a fuego bajo durante 10 minutos. Rectifica sazón y reserva. 6. Sirve las pechugas bañadas con la salsa de champiñones.

Tiempo de preparación:	45 minutos
Tiempo de Horneado:	10 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4