



PECHUGAS RELLENAS DE ESPINACA CON SALSA TIPO ALFREDO

Ingredientes:

Pechugas: • 200 g de tocino picado • ½ cebolla picada • 2 manojos de espinacas troceadas • Sal y pimienta al gusto • 6 pechugas de pollo aplanadas • Palillos de madera, cantidad necesaria
Salsa Alfredo: • ½ barra de mantequilla • 2 ½ tazas de crema • 1 taza de queso parmesano • Sal y pimienta al gusto • Nuez moscada al gusto • ½ taza de perejil picado
Guarnición: • 2 cucharadas de mantequilla • 4 papas con cáscara, cocidas y picadas en cubos • 1 taza de cilantro picado

Procedimiento:

1. Para las pechugas, fríe el tocino, cuando dore ligeramente agrega la cebolla y las espinacas, sazona al gusto. Reserva. 2. Salpimenta las pechugas y rellénalas con la mezcla anterior, forma rollos y con ayuda de los palillos sostenlas para evitar que se salga el relleno. Calienta el aceite y dora las pechugas por todos lados hasta que estén cocidas y reserva. 3. Para la salsa Alfredo, calienta la mantequilla, agrega la crema, el queso parmesano, sazona con sal, pimienta y la nuez moscada, añade el perejil. Mezcla perfectamente y deja cocinar hasta que espese ligeramente. 4. Para la guarnición, calienta la mantequilla agrega las papas y cocina hasta que estén doradas añade el cilantro y deja cocinar unos minutos. 5. Ofrece las pechugas bañando con la salsa y acompaña con las papas.

Tiempo de preparación:	45 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6