



PECHUGA RELLENA DE ESPINACA Y QUESO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

Ingredientes:

Para las pechugas:

- 3 cucharadas de aceite
- ½ cebolla, picada finamente
- 1 diente de ajo, picado
- 250 gr de tocino, picado toscamente
- 250 gr de espinacas frescas, fileteadas
- Sal y pimienta, al gusto
- 6 pechugas de pollo
- Palillos de madera, los necesarios
- 350 gr de queso Oaxaca, deshebrado

Para la salsa:

- 3 cucharadas de aceite
- 400 gr de champiñones, fileteados
- ½ taza de vino blanco (125ml)
- 1 ½ tazas de caldo de pollo (375ml)
- Sal y pimienta, al gusto
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- ¼ de taza de agua (65 ml)

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Para las pechugas, calienta el aceite, fríe la cebolla y el ajo añade el tocino y deja cocinar hasta que dore ligeramente. Agrega las espinacas, salpimenta y cocina hasta que estén suaves.
2. Rellena las pechugas previamente salpimentadas con las espinacas y el queso enróllalas sujetando con los palillos para evitar que se salga el relleno. Séllalas en una sartén por ambos lados, colócalas en un refractario y tápalas con papel aluminio. Hornea por 30 ¹/₂ minutos o hasta que las pechugas estén cocidas.
3. Para la salsa, calienta el aceite y sofríe los champiñones, deja cocinar por 3 minutos agrega

el vino y deja reducir un poco. Agrega el caldo de pollo, sazona con sal y pimienta e integra la fécula de maíz previamente disuelta en el agua deja cocinar hasta que espese ligeramente

4. Corta la pechuga en rebanadas y sirve sobre un espejo de salsa decora al gusto.

Tiempo de preparación:	35 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6