



## PECHUGAS DE POLLO RELLENAS DE QUESO DE CABRA EN SALSA DE NUEZ

### Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 4 milanesas de pollo
- 1 paquete de queso de cabra (100 gr)
- 2 cucharadas de cilantro
- 3 cucharadas de aceite de oliva

### Para la salsa:

- ½ barra de mantequilla (45 gr)
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 taza de vino blanco (250 ml)
- 1 taza de caldo de pollo (250 ml)
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- ¼ de taza de perejil, picado
- 1 taza de nuez, picada y tostada (150 gr)

### Procedimiento:

1. Salpimenta las milanesas de pollo, mezcla el queso de cabra con el cilantro, rellena las milanesas y forma rollitos. En una sartén caliente el aceite y fríe las pechugas por ambos lados hasta que estén bien cocidas reserva.
2. Para la salsa, en una sartén caliente funde la mantequilla fríe el ajo hasta que esté ligeramente dorado, agrega el vino blanco, el caldo de pollo y la fécula, mezcla perfectamente y cocina hasta que espese ligeramente, retira del fuego y agrega le perejil y la nuez e incorpora perfectamente.
3. Sirve las pechugas bañadas con la salsa de nuez y ofrece.

