



PECHUGAS DE POLLO RELLENAS DE VERDURAS

Ingredientes:

- 3 cucharadas de mantequilla
- ½ cebolla, picada finamente
- 1 ajo picado
- 1 taza de calabazas (150 gr)
- 1 taza de papas (150 gr)
- ½ taza de puré de tomate sazonado (125ml)
- Sal y pimienta al gusto
- 6 pechugas de pollo, aplanadas
- 200 gr de queso Oaxaca
- 3 cucharadas de aceite
- 1 taza de salsa verde (250 ml)
- 1 taza de crema (250ml)

Procedimiento:

1. Calienta la mantequilla, sofríe la cebolla, el ajo y las verduras, agrega el puré de tomate sazonado y cocina durante 5 minutos.
2. Salpimenta las pechugas, rellénalas con la mezcla de verduras, agrega un poco de queso Oaxaca y enróllalas. Calienta el aceite y fríe las pechugas hasta que estén cocidas.
3. Para la salsa, licúa la salsa verde con la crema, caliéntala en una cacerola y sirve las pechugas bañadas con la salsa.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6