



## POLLO RELLENO DE ESPINACAS EN SALSA DE QUESO DE CABRA

### Ingredientes:

- ¼ de barra de mantequilla
- ½ cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 3 manojos de espinacas, limpias y troceadas
- 1 ½ tazas de champiñones, rebanados
- Sal y pimienta, al gusto
- 4 milanesas de pollo
- 2 cucharadas de aceite

### Para la salsa:

- 1 paquete de queso de cabra (200 g)
- ¾ de taza de crema
- ½ taza de leche
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

### Procedimiento:

1. En una cacerola caliente fundir la mantequilla, fríe la cebolla y el ajo hasta que la cebolla esté transparente, agrega las espinacas y los champiñones, cocina a fuego medio moviendo constantemente hasta que estén suaves. Sazona al gusto.
2. Salpimenta las milanesas de pollo, coloca un poco de relleno, forma los rollos y repite el procedimiento hasta terminar con los ingredientes. En una sartén caliente el aceite, fríe los rollos de pollo hasta que doren ligeramente y estén bien cocidos.
3. Para la salsa, licúa el queso de cabra con la crema, la leche y el consomé, calienta en una cacerola hasta que suelte el hervor y espese ligeramente.
4. Sirve los rollos de pollo, bañados con la salsa y ofrece.

