

POLLO RELLENO DE QUESO DE CABRA EN SALSA DE HONGOS

Ingredientes:

Sal y pimienta, al gusto
4 milanesas de pollo
1 paquete de queso de cabra (200 g)
2 cucharadas de aceite

Para la salsa:

- ¼ de barra de mantequilla (25 g)
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 300 g de champiñones, cortados en cuartos
- ¼ de taza de vino blanco (65 ml)
- 1 ½ tazas de caldo de pollo (375 ml)
- 1 cucharadita de consomé de pollo, en polvo
- 1 cucharada de fécula de maíz, disuelta con 1 cucharada de agua

Procedimiento:

1. Salpimenta las pechugas de pollo, corta en tiras el queso de cabra, rellena y forma los rollos de pollo, en una sartén calienta el aceite y fríe los rollos de pollo hasta que estén ligeramente dorados y bien cocidos, retira del fuego.
2. En la misma sartén donde freíste las pechugas funde la mantequilla, sofríe la cebolla, el ajo y los champiñones, cocina hasta que estén ligeramente suaves, agrega el vino blanco y cocina hasta que se reduzca el líquido a la mitad.
3. Licúa lo anterior con el caldo de pollo y el consome hasta integrar por completo. Regresa la salsa al fuego, añade la fécula de maíz previamente disuelta sin dejar de mover. Cocina a fuego medio hasta que suelte el hervor y espese ligeramente.
4. Sirve las pechugas de pollo, baña con la salsa y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4