



POLLO RELLENO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

Ingredientes:

Sal y pimienta, al gusto
4 medias pechugas de pollo
2 cucharadas de aceite
1 taza de requesón

Para la salsa:

- ¼ de barra de mantequilla
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 220 g de champiñones, cortados en cuartos
- 1 ½ tazas de crema
- ¼ de taza de leche
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

Procedimiento:

1. Salpimenta las pechugas de pollo y corta por la mitad, en una sartén caliente el aceite y fríe las pechugas por ambos lados hasta que estén ligeramente doradas y bien cocidas, retira del fuego y rellena con el requesón, reserva.
2. En la misma sartén donde freíste las pechugas funde la mantequilla, sofríe la cebolla, el ajo y los champiñones, cocina hasta que estén suaves. Licúa con la crema, la leche y el consomé de pollo, regresa al fuego y cocina a fuego medio hasta que suelte el hervor y espese ligeramente.
3. Sirve las pechugas de pollo, baña con la salsa y ofrece.

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4