



PECHUGA RELLENA DE QUESO MOZARELLA 1 porción

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 1 milanesa de pollo aplanada
- 100 g de queso mozzarella en rebanadas, o queso Oaxaca
- 1 cucharada de aceite de oliva

Salsa pomodoro:

- 3 jitomates guajes, partidos por la mitad
- ½ taza de agua
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ¼ pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- Sal, al gusto
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 20 hojas de albahaca

Puré de papa:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 papas medianas cocidas y pasadas por un colador
- 1 cucharada de vinagre blanco
- ¼ taza de leche
- ¼ taza de queso parmesano, rallado

Método de Preparación:

1. Salpimenta la pechuga y rellenas con el queso; dobla en forma de quesadilla, Calienta el aceite y fríe la pechuga por ambos lados hasta que este dorada.
2. Para la salsa pomodoro; cuece los jitomates junto con el agua, licúa los jitomates y reserva.
3. Por aparte, calienta el aceite y sofríe la cebolla junto con el ajo, incorpora la salsa junto con la sal, el consomé y la albahaca, deja cocinar hasta que rompa el hervor y vuelve a licuar. Regresa al fuego nuevamente y cocina por 3 minutos más. Reserva.
4. Para el puré, calienta la mantequilla y agrega la papas; cocina por 3 minutos y añade el vinagre y la leche poco a poco hasta tomar la consistencia adecuada, por último añade el parmesano.

5. Sirve la pechuga en un platón, baña con la salsa y acompaña con el puré.

Tiempo de Preparación: 35 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *

Fácil: **

Medio: ***

Difícil: ****

Muy Difícil: *****