PECHUGA DE POLLO CUBIERTA DE RAJAS, CHAMPIÑONES Y GRATINADA
6 porciones

Ingredientes:

Para las pechugas:

- Sal y pimienta, al gusto
- 6 milanesas de pollo
- Aceite, cantidad necesaria

Para la salsa:

- 6 jitomates, partidos en cuartos
- ½ pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- ½ taza de agua
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite

Para la cubierta:

- 3 cucharadas de aceite
- 1 cebolla, fileteada
- 1 diente de ajo, picado
- 500 g de rajas de chile poblano
- 4 jitomates, sin semillas y picados
- 250 g de champiñones, fileteados
- ½ taza de crema
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 2 cucharadas de perejil, picado
- 300 g de queso asadero, rallado

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Método de preparación:

1. Para las pechugas, salpimienta las milanesas por ambos lados, caliente el aceite y fríelas hasta que estén cocidas. Colócalas en un refractario y reserva.

2. Para la salsa, licúa todos los ingredientes. Calienta el aceite y sofríe, deja cocinar por 5 minutos o hasta que espese ligeramente.

3. Para la cubierta, calienta el aceite, fríe la cebolla con el ajo, agrega las rajas, los jitomates y los champiñones. Deja cocinar por 3 minutos. Agrega la crema y el consomé y concina por unos minutos más. Espolvorea el perejil.

4. Cubre las milanesas con la salsa, encima agrega el guisado, espolvorea el queso y hornea durante 15 o hasta que el queso haya gratinado. Ofrece.

Tiempo de preparación: 35 minutos
Tiempo de horneado: 15 minutos
Grado de dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****