



PECHUGAS CON SALSA DE QUESO Y CHIPOTLE

6 Porciones

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 6 pechugas de pollo, aplanadas
- 6 rebanadas de jamón tipo york
- Palillos de madera
- 1 taza de vino blanco
- 1 litro de caldo de pollo
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharadita de tomillo
- 350 g de queso manchego, en trozos pequeños
- 150 g de queso amarillo, en trozos
- 2 chiles chipotles, de lata
- 1 taza de crema ácida
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de mostaza
- 1 pizca de nuez moscada

Método de Preparación:

1. Salpimienta las pechugas, extiende el jamón sobre las pechugas y enrolla sujetando con los palillos. Séllalos, agrega el vino y deja que se evapore un poco, añade el caldo, el laurel, el tomillo, tapa y deja que se cocinen durante 15 minutos o hasta que en el centro estén perfectamente cocidos.
2. Aparte licúa los quesos con los chipotles, la crema, la leche, la mostaza y la nuez moscada. Lleva al fuego, deja cocinar hasta que espese ligeramente y rectifica la sazón.
3. Ofrece bañando los rollos de pollo con la salsa.

Tiempo de Preparación: 45 min.

Grado de Dificultad: **

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