



PECHUGAS RELLENAS DE ESPINACA CON SALSA TIPO ALFREDO

6 Porciones

Pechugas:

- 200 g de tocino, picado
- ½ cebolla, picada
- 2 manojos de espinacas, troceadas
- Sal y pimienta, al gusto
- 6 pechugas de pollo, aplanadas
- Palillos de madera, cantidad necesaria

Salsa Alfredo:

- ½ barra de mantequilla
- 2 ½ tazas de crema
- 1 taza de queso parmesano
- Sal y pimienta, al gusto
- Nuez moscada, al gusto
- ½ taza de perejil picado

Guarnición:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 4 papas con cáscara, cocidas y picadas en cubos
- 1 taza de cilantro picado

Método de Preparación:

1. Para las pechugas, fríe el tocino, cuando dore ligeramente agrega la cebolla y las espinacas; sazona al gusto. Reserva.
2. Salpimenta las pechugas y rellénalas con la mezcla anterior, forma rollos y con ayuda de los palillos sostenlas para evitar que se salga el relleno. Calienta el aceite y dora las pechugas por todos lados hasta que estén cocidas y reserva.
3. Para la salsa Alfredo, calienta la mantequilla, agrega la crema, el queso parmesano, sazona con sal, pimienta y la nuez moscada; añade el perejil. Mezcla perfectamente y deja cocinar hasta que espese ligeramente.
4. Para la guarnición, calienta la mantequilla agrega las papas y cocina hasta que estén doradas; añade el cilantro y deja cocinar unos minutos.
5. Ofrece las pechugas bañando con la salsa y acompaña con las papas.

Tiempo de Preparación: 45 min.

Grado de Dificultad: **

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