



POLLO RELLENO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

4 porciones

Ingredientes:

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

Salsa:

- $\frac{1}{4}$ de barra de mantequilla
- $\frac{1}{4}$ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 220 g de champiñones, cortados en cuartos
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de crema
- $\frac{1}{4}$ de taza de leche
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

Método de Preparación:

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.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: **

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