



PECHUGAS RELLENAS EN SALSA DE POBLANO

4 porciones

Ingredientes:

- 2 pechugas de pollo chicas, sin hueso ni piel
- Sal y pimienta blanca molida al gusto
- 1 cucharada de aceite vegetal
- ½ pieza de cebolla picada
- 2 tazas de champiñones fileteados
- 150 gr de queso panela en rebanadas
- 1 taza de caldo de pollo

Para la salsa de poblano:

- 1 taza de rajas de chile poblano
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 1 diente de ajo
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de mantequilla

Método de preparación:

1. En una sartén caliente con aceite, saltea la cebolla hasta que comience a verse transparente. Agrega los champiñones y un poco de sal. Tapa y cocina hasta que se cuezan los champiñones. Reserva.
2. Parte las pechugas por la mitad, deberás tener cuatro partes. Y cada una de ellas, ábrelas por la mitad. Salpiméntalas por ambos lados y coloca un poco de relleno de champiñones en el centro y unas rebanadas de queso panela.
3. Cierra las pechugas y dóralas por ambos lados en una sartén con aceite caliente. Añade el caldo, tapa y cocina por 15 minutos a fuego medio o hasta que las pechugas estén bien cocidas.
4. Para la salsa de poblano, licua las rajas con la cebolla, el ajo, el consomé, el queso y la leche. Vierte la salsa en una cacerola caliente con mantequilla. Cuando suelte el hervor, retira del fuego.
5. Sirve con la salsa de poblano y ofrece.

Tiempo de preparación: 25 minutos

Grado de dificultad: **

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



Muy Difícil: *****