



## PECHUGAS RELLENAS DE ESPINACA EN SALSA DE PARMESANO CON CHIPOTLE

6 porciones

### Ingredientes

- Sal y pimienta al gusto
- 6 milanesas de pollo
- 2 manojos de espinacas, picadas en tiras
- Aceite, el necesario
- Palillos de madera

### Para la salsa:

- 3 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de cebolla, finamente picada
- 1 diente de ajo, picado
- 1 taza de leche
- 1 taza de crema
- 2 cucharadas de chiles chipotles adobados, sin semillas
- 1 taza de queso parmesano, rallado
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

### HORNO PRECALENTADO A 180°C

### Preparación:

1. Salpimenta por ambos lados las pechugas.
2. Calienta un poco de aceite y fríe ligeramente las espinacas, sazona al gusto.
3. Coloca un poco de espinacas sobre cada pechuga y enrolla sujetando con los palillos para evitar que se salga el relleno.
4. Calienta una sartén con un poco de aceite y fríe las pechugas hasta que estén ligeramente doradas.
5. Coloca las pechugas en molde o charola y hornea por 20 minutos o hasta que estén cocidas, reserva.
6. Para la salsa, licúa la crema con los chiles, reserva.
7. Calienta la mantequilla y sofríe la cebolla junto con el ajo, cuando estén ligeramente dorados agrega la leche, la crema, el queso y salpimenta al gusto. Cocina durante 10 minutos o hasta que espese ligeramente.
8. Si deseas una salsa más tersa, puedes licuar nuevamente todos los ingredientes.
9. Ofrece las pechugas bañadas con la salsa.

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 35 minutos

**DIFICULTAD:** Fácil