



ENVUELTO DE POLLO CON ESPINACAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 Comida

INGREDIENTES

Para las pechugas de pollo

- 4 pechugas de pollo
- Margarina sin sal La Villita
- Sal al gusto
- 1 diente de ajo
- ¼ de cebolla blanca finamente picada
- 15 g de chile manzano
- 1 pizca de comino
- La ralladura de 1 limón verde

Para el relleno

- Queso doble crema La Villita
- Queso manchego La Villita
- Espinaca cortada y lavada
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla blanca finamente

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta será la favorita de todos en casa, prepárenla hoy mismo.

En un tazón mezclamos la sal, el diente de ajo bien picado, la cebolla finamente picada, el chile manzano finamente picado, el comino, la ralladura de limón verde. Dejamos reposar unos minutos.

Abrimos las pechugas de pollo con la ayuda de un cuchillo, a lo largo y por la mitad, sin cortarlas y espolvoreamos la mezcla previamente hecha, por ambos lados de las pechugas.

Para el relleno: mezclamos todos los ingredientes y agregamos sal al gusto. Rellenamos las pechugas y ponemos a cocinar en un sartén a fuego medio con un poco de margarina.

Una vez doraditas las pechugas, están listas para servir. ¡Provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita