



FILETE DE POLLO RELLENO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 4 pechugas de pollo
- 200 gr. de queso Oaxaca La Villita
- 3 tomates cortados en rodajas
- 1 taza de espinacas
- 1 diente de ajo
- 4 cubitos de margarina La Villita, sin sal
- 3 cucharadas de harina para rebozar
- 1 racimo de cilantro
- Sal y pimienta negra al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Estas pechugas rellenas quedan para chuparse los dedos, amiga. ¡Las amarás!

Sazonamos las pechugas de pollo y enharinamos. En una sartén caliente añadimos los cubitos de margarina colocamos el pollo y sellamos de ambos lados hasta que quede dorado. Una vez que esto suceda pasamos las piezas de pollo a una charola o plato ancho y reservamos.

Lavamos el tomate y lo cortamos en rodajas finas.

A continuación, prepararemos la salsa con las hojas del cilantro. En un molinillo o trituradora, colocamos el cilantro y unas cuantas espinacas, con un chorro derretido de margarina, el ajo, la sal y la pimienta. Machacamos ligeramente para que los sabores se integren y realcen.

Después, en cada una de las pechugas colocadas en una charola o plato hondo, las abrimos y las rellenos con el queso Oaxaca deshebrado, una rodaja de tomate y la mezcla preparada anteriormente.

Llevamos las piezas de pollo al horno precalentado a 180°. Cocemos durante 15 minutos hasta que el queso se derrita y el resto de los ingredientes se integren.

Servimos el plato caliente y acompañar con nuestra guarnición preferida.