



PECHUGA DE POLLO RELLENA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 350 gramos de queso manchego La Villita
- 1 cucharadita de Margarina La Villita
- 4 pechugas de pollo
- Sal
- Pimienta
- Albahaca
- 1 jitomate

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, el queso manchego La Villita quedará increíble en la receta clásica de pechugas rellenas.

Comenzamos salpimentando las pechugas, vamos a colocar un poco de Margarina La Villita en la sartén para darle ese toque casero. Freímos unos minutos y sacamos para rellenar con el queso manchego y la albahaca; volvemos a colocar en la lumbre y tapamos. Dejamos unos minutos hasta que el queso se derrita.

Servimos acompañado de jitomate.

¡A disfrutar!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita