Receta La Villita

PECHUGA EN SALSA DE TOMATE Y QUESO

Porciones: 6 Tiempo de preparación 40 minutos

Comida

INGREDIENTES

- 4-6 piezas de pechugas de pollo
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- 500 g de tomate
- 1 cucharadita de orégano
- 205 g de queso gouda La Villita
- 90 g de margarina La Villita sin sal

MODO DE PREPARACIÓN

Estas pechugas bañadas en salsa de tomate y queso serán tu nueva receta preferida, amiga.

Lo primero que vamos a hacer va a ser salpimentar las pechugas. Después, ponemos un poquito de margarina en una sartén a fuego fuerte. Y añadimos las pechugas. Cocinamos las pechugas un minuto por cada lado. Reservamos.

En la misma sartén, echamos otro poco de margarina, esta vez a fuego suave. Añadimos la cebolla y el ajo bien picados y cocinamos, mientras removemos con frecuencia, unos 10 minutos. Cuando la cebolla esté tierna y transparente, añadimos el tomate triturado y la cucharadita de orégano. Mezclamos todos los ingredientes y dejamos cocinar todo por 10 min.

Cuando el tomate se haya cocinado un poco, añadimos las pechugas de pollo, junto con todo el jugo que hayan podido soltar. Integramos el pollo en el tomate y añadimos el queso gouda, previamente rallado, por encima de todas las pechugas con salsa de tomate. Cubrimos y dejamos cocinar un poco más hasta que el queso se derrita. Finalmente, ¡lo disfrutamos!

LaVillitaMX @LaVillita