



PECHUGA RELLENA CON SALSA DE PIMIENTOS ASADOS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

Para la pechuga

- 100 gramos de Queso Doble Crema
- 1 cda de Margarina La Villita
- 1 pechuga de pollo
- 4 salchichas
- Sal y pimienta al gusto
- Salsa inglesa

Para los pimientos

- 3 pimentones enteros
- 150 gr de crema ácida
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar

Para la ensalada

- 1 cebolla morada
- 1 zanahoria
- ½ lechuga
- 1 limón (jugo)
- 1 tomate verde
- 1 pimiento verde
- Sal

MODO DE PREPARACIÓN

Limpia la pechuga y marina por 30 min con sal, pimenta y salsa inglesa. Haz un corte para para agregar el relleno.

En un sartén a temperatura media agrega 1 cda. de margarina, las salchichas en rodajas y el Queso Doble Crema. Sofríe por 2 min. Retira y reserva.

Rellena la pechuga con la mezcla anterior. Cierra con ayuda de unos palillos. Agregue un poco de margarina en una sartén y sella la pechuga a fuego medio alto; hasta dorar por completo.

Retira la pechuga y colócala en el horno por 15 o 20 minutos. Acompaña con arroz y ensalada.

Preparación de la salsa

Quema los pimientos con cáscara a fuego directo. Cuando la piel esté negra, retíralos del fuego y límpialos con agua fría. Desvena los pimentones y cortarlos en cubos pequeños.

En un bowl agrega la crema, los pimentones y una pizca de sal y azúcar. Mezcla muy bien y esparce la salsa encima de la pechuga rellena horneada.

Preparación de la ensalada

Corta la lechuga y el resto de ingredientes en julianas; mezcla muy bien. Agrega el zumo de limón y una pizca de sal.

¡Es momento de disfrutar!