



PECHUGAS DE POLLO CON QUESO Y CHAMPIÑONES

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

INGREDIENTES

- 4 pechugas de pollo
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharita de pimienta
- 1/2 taza de harina
- 6 cucharadas de margarina
- 1/3 taza de caldo de pollo
- Suficiente queso manchego La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta me gusta porque tiene un toque dulce y cremoso, créanme será de sus favoritas.

Sazonamos las pechugas de pollo con 1/2 cucharadita de sal y 1/4 de cucharadita con pimienta y las cubrimos en harina. Derretimos 4 cucharas de margarina en una sartén grande y cocinamos el pollo por 5 minutos y reservamos en una olla amplia.

En una olla no muy profunda, agregamos el caldo de pollo, lo ponemos a hervir y reducimos la temperatura por 10 minutos. Añadimos 1/2 cucharadita de sal, 1/4 de cucharadita de pimienta y 1 cucharada de margarina. Ponemos el caldo del pollo encima del pollo. Rayamos el queso manchego y junto con los champiñones cubrimos cada pechuga. Calentamos la preparación durante 20 minutos o hasta que el queso quede derretido y podemos servir.

¡Riquísimo!

 LaVillitaMX  @LaVillita