



PECHUGAS DE POLLO EN SALSA DE QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 2 pechugas de pollo
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- 250ml de nata para cocinar (crema de leche)
- 200g de queso gouda La Villita
- Margarina sin sal La Villita
- sal y pimienta
- Perejil picado

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga esta receta encantará a todos por su rica consistencia y su deliciosos sabor.

Cortamos las pechugas y la salpimentamos. En un sartén ponemos un cubito de margarina sin sal La Villita a fuego fuerte y sellamos las pechugas en él. La idea es sellar los poros del pollo para que mantenga la mayor cantidad posible de sus jugos en el interior.

Después de 3 minutos, que el pollo tome color, pero siga un poco crudo en su interior, retiramos todos los trozos de la pechuga del sartén y sobre el mismo, añadimos otro cubito de margarina sin sal La Villita, añadimos la cebolla y el ajo picados. Salpimentamos y cocinamos a fuego suave durante unos 15 minutos.

Pasado el tiempo, cuando ambos ingredientes estén muy blandos, añadimos la nata y el queso troceado. Mezclamos a fuego suave, el tiempo suficiente para que se integren todos los ingredientes. Después añadimos las pechugas de pollo e integramos junto a la salsa de queso y dejamos cocinar a fuego suave 5 minutos más.

Ahora sí, ¡listo para disfrutar!