



PECHUGAS DE POLLO EN SALSA DE QUESO AMERICANO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 8 medias pechugas deshuesadas y sin piel
- 50 g de margarina La Villita
- Para la salsa:**
- 1 ½ tazas de vino blanco semi seco
- 400 g de queso americano La Villita
- ½ litro de crema natural de vaca o para batir
- ½ taza de agua
- Una pizca de nuez moscada
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Esta vez les traigo una receta súper rápida pero no por ello menos rica, amigas, la cual las sacaré de cualquier apuro cuando el tiempo no alcanza.

Lo primero que vamos a hacer es poner sal y pimienta al gusto a las pechugas, para después freírlas con mantequilla hasta que queden ligeramente doradas.

Después, para la salsa, vamos a licuar el vino, el queso, la crema de tu elección (natural de vaca o para batir), un poco de agua, una pizca de nuez moscada, sal y pimienta.

Ahora sí, colocamos nuestra pechuga en la sartén y la bañamos con la salsa que recién preparamos, la dejamos que espese un poco y después servimos.

Listo, ¡rico, fácil y delicioso, amigas! No lo piensen más y hoy sirvan este original platillo.

 LaVillitaMX  @LaVillita