



PECHUGAS LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 60 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 pechuga de pollo en rebanadas
- 1 acelga fresca, lavada y desinfectada
- Un paquete de queso Chihuahua La Villita
- 600 gramos de ajonjolí
- 2 huevos
- Sal y hierbas aromáticas al gusto
- 2 tazas de aceite

MODO DE PREPARACIÓN

El pollo es una excelente fuente de proteínas y es bueno para sustituir la carne roja, con esta receta podrás disfrutarlo con un relleno delicioso y muy nutritivo para toda la familia.

Separa las rebanadas de pechuga y condimenta por ambos lados.

Agrega una hoja de acelga y una rebanada de queso Chihuahua La Villita en el centro de la pechuga.

Enrolla y sujeta con palillos para mantener la forma al momento de freír y reserva.

En un recipiente bate el huevo. Pasa los rollos por el huevo, cúbrelos con el ajonjolí y fríe en aceite caliente entre 7 y 10 minutos cuidando que no se queme el ajonjolí.

Acompaña con una salsa de cilantro licuando una barra de queso doble crema La Villita, 25 ramas de cilantro, cebolla, ajo y dos chiles serranos.