



PECHUGAS RELLENAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 4 pechugas aplanadas
- 200 gramos de queso manchego La Villita
- 2 jitomates
- 1 manojo de espinaca
- Sal y pimienta
- Hierbas finas

MODO DE PREPARACIÓN

Para esos días que tenemos muchos ingredientes en el refri y no sabemos qué hacer.

Para estas pechugas utilizamos queso manchego La Villita.

Es muy sencilla la receta: Ponemos a freír las pechugas y cuando volteemos vamos a poner encima una rebanada de queso, los jitomates cortados en gajos, la espinaca, sal, pimienta y si tenemos por ahí una hierba, ¡mejor!

Si no logramos cerrarla como “taco”, usamos unos palillos y tapamos unos minutos para que se derrita el queso.

Me encanta servir acompañado de una ensalada fresca.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita