



PECHUGAS RELLENAS DE CALABAZA

 Porciones: 2  Tiempo de preparación 45 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 2 filetes de pollo
- 1 paquete de queso manchego La Villita en rebanadas
- 50 gramos de harina
- 1 huevo
- 50 gramos de pan molido
- Aceite
- Sal y pimienta
- 1 barra de 90 gramos de Margarina La Villita
- 1 calabaza

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, una comida saludable que combina el rico sabor de las verduras y el queso La Villita.

Primero cortamos la cabaña en tiras finas. Podemos usar el pela papa. Hervimos unos minutos para que no tarde tanto en hacerse con el pollo.

Después salpimentamos los filetes y ponemos encima una rebanada de queso, luego otra de calabaza y una vez más una rebanada de queso manchego La Villita. Doblamos por la mitad y con ayuda de unos palillos cerramos.

Pasamos primero por la harina, luego por el huevo batido y finalmente por el pan. Freímos con mi Margarina La Villita, hasta que estén doradas.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita