



PECHUGAS RELLENAS DE ESPINACAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 4 pechugas de pollo
- 500 gramos de espinacas
- 1 barra de Margarina sin sal La Villita
- Sal
- Pimienta
- Agua
- 1 huevo
- 350 gramos de queso doble crema La Villita
- Crema y leche, la necesaria

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, vamos a sorprender a la familia con una receta deliciosa.

Vamos a empezar aplanando las pechugas y dejando remojando en leche, por media hora mínimo.

Mientras esperamos vamos a cocinar las espinacas con media barra de Margarina La Villita, añadimos la sal y la pimienta al gusto. Apagamos la lumbre y revolvemos con el queso doble crema La Villita, un poco de crema y un poco más de leche.

Es momento de rellenar las pechugas. Añadimos la mezcla por la mitad y cerramos, como si fuera una tortilla, para que no se abran usamos unos palillos. Después, pasamos por el huevo, de preferencia solo en la yema. Ponemos en una sartén que tenga Margarina La Villita y cocinamos.

Podemos servir con una ensalada, tengo varias recetas aquí, amigas.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita