

I N G R E D I E N T E S

PECHUGA RELLENA CON ESPINACA, TOMATE Y POLPETTA

4 pechugas
8 rodajas de muzzarella aprox
1 atado de espinaca
1/2 kilo de tomates cherry
Ralladura de 1 limon
3/4 taza de crema de leche
1 y 1/2 taza de vino blanco
Merken + sal + pimienta

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Abrir la pechuga por el medio.
 - 2- Condimentarla con sal, mostaza y merken (o algún ají)
 - 3- Agregar dos rodajas de la mozzarella + 5 hojas de espinaca + 2 tomates cherry cortados al medio. Cerrarla con ayuda de un Piolín.
 - 4- En una sartén poner un chorrito de aceite de oliva y Sellar el pollo de ambos lados. Agregar 1 1/2 taza de vino blanco y esperar unos minutos hasta que se evapore.
 - 5- Condimentar con ralladura de limón y 3/4 taza de crema de leche.
 - 6- Llevarlo a un horno precalentado fuerte hasta que estén cocidas.
- NO tires el jugo de cocción que es la salsa perfecta!!!

