





Pechuga de pollo rellena de espinacas y requesón

Categoría: Plato Fuerte, Pollo

Descubre el poder de las espinacas con esta receta

 Preparación
30 min.

 Dificultad
Baja

 Porciones
4 personas



Ingredientes

- 30 g de Cilantro
- 2 taza de Agua hirviendo
- 2 taza de Agua con hielo
- 1/2 taza de Media crema
- 1 frasco de Salsa Verde La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 4 tazas de Espinacas
- 2 cda de Cebolla blanca picada
- 4 cda de Aceite vegetal
- 3 pieza de Serranos Enteros en Escabeche La Costeña®
- 1 taza de Requesón
- 4 pza de Pechuga de pollo aplanada



Preparación

1. Blanquear el cilantro en agua hirviendo por 10 segundos. Retirar del agua hirviendo y pasar al agua con hielo. Dejar enfriar por 3 minutos.
2. Licuar la media crema con la salsa verde, cilantro, sal y pimienta al gusto. Llevar a ebullición y reservar.
3. Cortar las espinacas en trozos, retirar rabos y semillas de los chiles y picar.
4. Sazonar la pechuga de pollo con sal y pimienta, rellenar con el requesón preparado, cerrar y asegurar con palillos, freír en el resto del aceite por ambos lados hasta que esté dorada y completamente cocida.
5. Retirar palillos y servir con la salsa de cilantro.