

Receta de Pechugas de Pollo Rellenas

07 Oct 2015



Buenos días a tod@s, como sé que a much@s de nuestr@s seguidor@s les gustan las recetas de pollo, para hoy os dejo estas **Pechugas de Pollo Rellenas**, que seguro que os van a encantar porque quedan riquísimas para toda la familia.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (una por cada comensal)
- Patatas (una mediana por cada pechuga)
- Nata líquida (400ml)
- Jamón serrano (una loncha por pechuga)
- Beicon (una loncha por pechuga)
- Crema de champiñón en sobre (uno)
- Queso para gratinar
- Sal y Pimienta
- Mantequilla

Modo de Preparación

1. Abrir las pechugas en forma de libro y rellenar con una loncha de jamón serrano y otra de beicon
2. Precalentar el horno a 250°
3. Untar una fuente de horno con mantequilla
4. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas, colocarlas en el fondo de la fuente y ponerlas un poco de sal y pimienta
5. Colocar las pechugas sobre la cama de patatas y espolvorear el sobre de crema de champiñones
6. Echar la nata por encima y meter al horno unos 15 minutos
7. Sacar la fuente y espolvorear el queso rallado por encima
8. Volver a meter al horno hasta que esté en su punto, sobre 20 minutos
9. Para hacer más ligero el plato, se puede reducir la cantidad de nata y poner leche y un chorrito de vino blanco
10. Servir las pechugas acompañadas de las patatas y.....buen provecho!!!