

Receta de Pechuga De Pollo Con Pimientos Y Philadelphia

22 Abr 2014



Buenos días, comenzamos un nuevo mes y aunque parece que ha refrescado un poco esperemos que vuelva el buen tiempo, algunos nos resistimos a que termine el verano. Aquí os dejo esta receta que espero que os guste.

Ingredientes

- Pechugas de pollo troceadas (una o dos, según comensales)
- Pimientos verdes (dos o tres)
- Sal y Pimienta negra
- Tarrina de queso Philadelphia
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner un poco de aceite de oliva a calentar en una sartén
 2. Freír las pechugas de pollo troceadas con sal y un poco de pimienta negra
 3. Cuando estén un poco refritas añadir los pimientos troceados
 4. Dejar a fuego medio hasta que estén los pimientos a nuestro gusto y dar el punto de sal
 5. Echar media tarrina de Philadelphia, o entera si es mucha carne, y mezclar bien con el pollo y los pimientos
-