Pechugas rellenas en salsa de champiñones y roquefort

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Lettu

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
El relleno se puede variar agregando verduras cocidas como espinacas o 1 huevo hervido.

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 2 pechugas de pollo grandes
- 2 lonchas de jamon cocido
- 2 lonchas de beicon
- 2 lonchas de queso feta
- queso roquefort
- 1 bote de champiñones fileteados
- 400 grs de nata para cocinar
- cebolla

Preparación:

Paso 1

Abrir las pechugas al medio, como un libro pero sin llegar a que se dividan, salpimentar y colocar las fetas de jamón, el queso y el baicon. Enrollar las pechugas y atarlas con hilo de cocina o cerrarlas con palillos. Colocarlas en una bandeja aceitada y llevar a horno medio unos 25/30 minutos aproximadamente dependiendo de que tan grandes sean las pechugas. Para la salsa; Colocar aceite en una sarten, picar la cebolla y saltearla, agregar los champiñones fileteados. Una vez algo cocidos agregar la nata, cuando esta se haya calentado agregar el queso roquefort desmenuzado hasta que se disuelva. Cuando el queso se haya disuelto en la salsa se pueden introducir las pechugas y calentar unos minutos o servir en un plato con la salsa a un costado.