Pechugas de pollo rellenas de paté

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

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Flor Roja



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Pechugas de pollo,
- 1 lata de paté,
- champiñones,
- ajo,
- 200 ml de nata líquida para cocinar,
- aceite y
- sal.

Preparación:

Paso 1

Puedes hacerlo con filetes de pechuga, cortadas no demasiado finas, o cortando las pechugas enteras por la mitad, como si fuera un libro. Unta bien de paté cada filete de pechuga, el de tu elección, y las enrollas. Puedes terminar de cerrarlas con un palillo, para que no se salga el relleno de paté. Dóralas bien en una sartén con un poquico de aceite y baja el fuego para que terminen de hacerse bien por dentro, a fuego lento. En otra sartén grande, saltea los champiñones, cortados a láminas, con un diente de ajo picadico, y sala a tu gusto. Añade la nata y deja que se hagan unos minutos. Y ya... incorporas las pechugas y dejas que se termine de cocer todo junto hasta que la salsa espese un poco.