Filete de pollo con crema de queso de cabra

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Callie

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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 filetes de pollo (600 g)
- Ralladura de medio limón
- 150 g de queso de cabra fresco con hierbas aromáticas
- Medio manojo de cebolletas
- Sal marina
- 1-2 cucharadas de aceite de oliva
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Limpiar las cebolletas y cortar en aros finos. Mezclar con el queso fresco, la ralladura de limón, sal y pimienta. Lavar los filetes, secarlos y cortarles una especie de bolsillo en cada lado. A continuación, poner la crema de queso dentro y cerrar. Untarlos con aceite y salpimentar. Finalmente, cocinar en la parrilla untada con aceite durante unos 6 minutos por cada lado.