

# Filete de pollo con crema de queso de cabra



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** AnukaValencia



**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.