




**PECHUGAS DE POLLO
CON SALSA DE APIO**



PECHUGAS DE POLLO CON SALSA DE APIO

INGREDIENTES

- 4 filetes de pechuga
 - 1 huevo
 - 1 apio
 - 1 cebolla
 - Pan rallado
 - Crema de leche
 - Queso rallado
- Sal y pimienta al gusto
 - Aceite

PREPARACIÓN

1. Picar el apio y la cebolla, y dorar en una sartén con un chorrito de aceite.
2. Añadir la crema de leche y salpimentar, dejar reducir por unos minutos.
3. Apanar las pechugas, con sal, pimienta, el pan rallado y el huevo, y freírlas.
4. Servir las pechugas en una fuente, cubrir con la salsa de apio y el queso rallado.

