

# Pechugas de pollo Cordon Bleu

Pechugas de pollo rellenas de queso y jamón, doradas y bañadas en una salsa de crema con vino blanco. Deliciosas y fáciles de preparar.

## **\*Ingredientes\***

6 mitades de pechuga de pollo, sin piel

6 rebanadas de queso pasteurizado

6 rebanadas de jamón

3 cucharadas de harina

1 cucharadita de paprika

6 cucharadas de mantequilla

1/2 taza de vino blanco seco

1 cucharadita de consomé de pollo en polvo

1 cucharada de fécula de maíz

1 taza de crema de leche de vaca

## **\*Preparacion\***

### Paso 1

Aplana las pechugas de forma que no queden muy gruesas. Coloca 1 rebanada de queso y 1 rebanada de jamón sobre cada pechuga dejando un espacio de 1 centímetro en las orillas. Dobla la pechuga como si fuera quesadilla y asegura las orillas con un palillo de madera. Mezcla la harina y la paprika en un recipiente chico y enharina las pechugas por todos lados.

### Paso 2

Calienta la mantequilla en un sartén grande a fuego medio-alto y free las pechugas hasta que se hayan dorado uniformemente. Agrega el vino y el consomé en polvo. Reduce el fuego a bajo, tapa y cocina durante 30 minutos o hasta que las pechugas estén bien cocidas.

### Paso 3

Retira los palillos de las pechugas y acomodalas en un platón tibio. Mezcla la fécula de maíz con la crema. Vierte poco a poco al sartén en que se cocinaron las pechugas, revolviendo con una cuchara de madera. Cocina, sin dejar de mover, hasta que la

salsa se haya espesado. Vierte sobre las pechugas y sirve.

Redacción La Mañana Digital