

PECHUGAS EN SALSA DE TRES QUESOS.

Ingredientes:

1 K de fajitas de pollo o bien 4 pechugas de pollo. salpimentadas.
40 gr mantequilla
½ cebolla picada finamente
3 dientes de ajo, picados.
1 vara de apio picada
1 hoja grande de laurel
1 taza de vino blanco o caldo
2 cdas harina
1 taza de leche evaporada
2 tazas de leche
50 gr queso manchego
50 gr queso gouda
50 gr queso mozzarella
1 cta salsa inglesa
Perejil y almendras tostadas para servir.

En una cacerola derretir la mantequilla y añadir la cebolla y el ajo picados, luego el apio y cocinar un minuto, agregar la harina y dejar que tome un color dorado claro.

-agregar el vino sin dejar de batir y la hoja de laurel, luego añadir las leches y la salsa inglesa.

-por último y cuando esté ya espesa, agregar los quesos, dejar cocinar un minuto y apagar.

-rectificar el sazón y el espesor deseado.

-en una sartén aparte, sellar las pechugas y acomodar en un refractario, bañar con la salsa, espolvorear almendras fileteadas y un poco de perejil.

-hornear a 180°C por 20 minutos. Adornar al servir con perejil.