



Pechugas en salsa de queso y espinacas

4 Pechugas en filetes.

1 Cebolla dulce o dos dependiendo del tamaño cortadas en juliana fina.

6 Quesitos.

100 g. de espinacas baby .

200 ml. agua/vino blanco.

Aceite de oliva virgen extra.

Sal

Pimienta.

1- Salpimentamos los filetes de pechuga.

2- En una sartén con poco aove doramos las pechugas por ambos lados. Reservamos.

3- En la misma sartén pochamos la cebolla hasta que este transparente. Añadimos el agua, el vino o al 50% dependiendo del gusto de cada uno junto con los quesitos. Removemos desmenuzando los quesitos hasta que se conviertan en una salsa homogénea. Añadimos las espinacas. Salpimentamos y mezclamos.

4- Añadimos los filetes de pechuga, dejamos un poco en el fuego para que se mezclen bien los sabores.