



# Pechuga de pollo con salsa de espinaca y queso

4 Personas



Javier Rosemberg  
Influencer Calisa

🕒 Tiempo 40''



## Ingredientes

- 4 pechugas de pollo
- 2 dientes de ajo picados
- 100 g de tomates cherry
- 200 g de espinacas
- 200 ml de crema de leche
- 50 g de queso curado rallado
- Sal y pimienta a gusto
- Aceite c/n

## Preparación

### Paso 01

En una sartén, a fuego fuerte, ponemos un poco de aceite. Cuando esté caliente, agregamos las pechugas de pollo enteras y previamente salpimentadas. Cocinamos las pechugas durante unos 2 minutos por cada cara, manteniendo el fuego fuerte. Hecho esto, las retiramos de la sartén y las reservamos.

### Paso 02

En la misma sartén, ponemos los tomates cherry cortados por la mitad. Los cocinamos durante un minuto aproximadamente sin dejar de remover. A continuación, añadimos las espinacas y un par de dientes de ajo picados. Removemos para que se integren todos estos ingredientes mientras lo cocinamos unos 2 minutos más.

### Paso 03

Cuando las espinacas hayan reducido su tamaño y se hayan cocinado, agregamos la crema de leche para cocinar. Salpimentamos y añadimos también el queso curado rallado. Bajamos la potencia del fuego e integramos este queso con el resto de los ingredientes hasta que se deshaga completamente.

### Paso 04

Hecho esto, devolvemos las pechugas de pollo a la sartén junto con la salsa de queso y espinacas. Dejamos que se cocine todo a temperatura suave durante unos 15 minutos. La idea es que la pechuga absorba el sabor de la salsa y termine de cocinarse su interior. Servimos inmediatamente.