



## PECHUGA RELLENA 3 - 4 - PERSONAS

### INGREDIENTES

- 1 Pechuga rellena
- 1 Patata troceada,
- Media cebolla
- 1 Zanahoria,
- 1/2 pimiento morrón,
- Sal
- Aceite de oliva,
- 1 vaso y medio de agua
- Un cuarto de vaso de vino blanco
- Ajo machacado

**PREPARACIÓN:** Sofreír en una sartén la cebolla y el ajo picado; a continuación añadir la zanahoria, el pimiento morrón, y el laurel. Después sofreír un poco la pechuga, una vez hecho esto la pasamos a la olla exprés, y añadimos el sofrito y el vaso y medio de agua y el medio de vino, también pondremos la patatas; lo dejamos cocer unos 30 minutos según el peso de la pechuga. Tras esto la sacamos con cuidado, y lo ponemos en una bandeja para pasarlo al horno para dorarla con el grill. Las patatas y el resto de las verduras, las podemos dejar como guarnición ó bien lo pasamos por el chino ó batidora para hacer la salsa. Servir la pechuga tras dejarla enfriar un poco en una fuente redonda trinchando las raciones en rodajas como si de un fiambre se tratara, No olvidar quitar la malla de alrededor.

Espero que os guste.