Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

# Pollo en cremosa de espinacas y shitakes

2 raciones · 398 kcal

## Ingredientes

- Pechugas de pollo
- **200g** espinacas
- **100 ml** bebida de soja
- **2 dientes** de ajo
- **200g** shitakes
- Mozzarela rayada

POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **58 g** |
| Grasas | **13 g** |
| Hidratos | **14 g** |
| Fibra | **5 g** |

## Elaboración

1. Doramos los ajos en AOVE y seguido añadimos las espinacas y los shitakes
2. Cuando estén cocinados añadimos la bebida de soja y el pollo y dejamos reducir mientras se cocina el pollo
3. Cuando lo tengamos listo, sacamos y reservamos las pechugas en el plato y añadimos en la sartén el quesito rayado
4. Removemos bien para que se funda y lo servimos por encima bañando las pechugas
5. Para darle el toque final, añadimos un poco más de mozzarella ya en el plato para que funda con el calor

RECOMENDACIONES

Si no os gusta con tropezones, antes de incorporar el queso podéis triturar todo para que os quede una salsa líquida que tras añadir el queso quede cremosita.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei