



FOTO	NOMBRE DE LA RECETA	
	FECHA	7/27/2017
	TIPO DE EVENTO	Recetario
	CHEF	Gilberto Paredes chamorro
	CATEGORÍA	Autor
	TIPO DE COMIDA	Plato fuerte
	PRODUCTOS ZAFRÁN (Griffith Foods)	Salsa de queso
	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	30 minutos
	PARA CUÁNTAS PERSONAS	6 Personas
	INGREDIENTES	
6 pechugas medianas de 200 gramos aproximadamente cada una	1/2 taza de tocinetas al gusto.	
1 cucharadita de ajo finamente picada	1/2 taza de Crema de leche	
Sal y pimienta al gusto	1 Cucharada de mantequilla	
200 Gr de salsa de queso Zafran	1/2 Cucharada de aceite	
PREPARACIÓN		
<u>Paso 1:</u>	Marine las pechugas con sal, pimienta y ajo.	
<u>Paso 2:</u>	llevar a la sartén la mantequilla y el aceite, al estar caliente colocar las pechugas hasta obtener la coccion perfecta y reservar.	
<u>Paso 3:</u>	Picar la tocineta en cuadros pequeños, llevar a la zarten hasta dorar y reservar.	
<u>Paso 4:</u>	Agregar la crema de leche y la Salsa de queso Zafrán en la sartén utilizada en el paso anterior mezclando hasta homogenizar.	
<u>Paso 5:</u>	Sumerja las pechugas en la salsa y dejar cocinar por 5 minutos.	
<u>Paso 6:</u>	Al servir agregar la tocineta sobre la pechuga para decorar.	
MATERIAL DE COCINA	Tabla, cuchillo, sartén, batidor.	
EQUIPO DE COCINA	Estufa	