

Aprende a preparar un delicioso Pollo a los 3 quesos

Ingredientes

- 2 Piezas Pechuga de pollo partidas a la mitad, sin hueso y sin piel
- 8 Cucharadas Salsa de Soya MAGG
- 2 Cucharadas Aceite de maíz
- 1 Lata Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1/2 Taza *Queso parmesano rallado
- 1 Paquete Queso tipo manchego rallado (200 g)
- 1 Paquete Queso crema (190 g)
- 1/2 Cucharada Harina de trigo

Instrucciones

- Asar
- Marina las pechugas de pollo con la Salsa de Soya MAGGI® por 20 minutos y ása cada una con el aceite caliente hasta que estén cocidas; reserva.
- Licuar
- Licúa la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con los quesos y la harina. Cuela, regresa al fuego y calienta durante 5 minutos o hasta que tome la consistencia deseada.
- Servir
- Sirve las pechugas de pollo bañadas con la salsa de tres quesos caliente.
- Consejo culinario
- Acompañar con espagueti.

Consejo nutricional

El pollo tiene aproximadamente 48 gramos de proteína por cada porción de 170 gramos.

Tips

Tip para Pollo a los tres quesos: Acompaña con zanahorias al vapor o marinadas con Salsa de Soya MAGGI

Receta por: Patricia Acedo Pirela