

Polenta de pollo y espinaca

Ingredientes

- 1 taza espinacas frescas
- 1 taza caldo de pollo
- 1/2 taza pollo desmechado
- 1-2 ramas cebollín
- 3/4 taza harina de maíz
- 2-3 dientes ajo
- 1 cucharada sal

Paso a paso

1. 1

Sancochar las espinacas en agua hirviendo con un poco de sal hasta que estén tiernas.

2. 2

Escurrir, picar finamente y reservar.

3. 3

Por otro lado, saltear los vegetales (ajo, cebollín y espinaca) por último el pollo y la sal. Retirar del fuego y reservar.

4. 4

Mezclar la harina de maíz y el caldo. Agregar el pollo con los vegetales e integrar muy bien.

5. 5

Llevar a un molde para horno y hornear 30 minutos aproximadamente hasta que dore un poco la superficie.

6. 6

Retirar y dejar reposar antes de desmoldar.

Cookpad