



CHUPE DE POLLO

Ingredientes

- 1 Cucharada de aceite
- 1 Cebolla mediana cortada en cuadritos
- ½ Pimentón rojo cortado en cuadritos
- 2 Pechugas de pollo cocidas y deshilachadas (4 supremas)
- 3 Cucharadas de vino blanco
- 5 Láminas de pan de molde sin sus bordes
- 2 Tazas de leche líquida
- 1 Tableta de caldo de pollo de campo MAGGI®
- Pimienta a gusto
- ½ Cucharadita de orégano
- 3 Cucharadas de cilantro picado fino
- 5 Cucharadas de queso parmesano rallado

Preparación

1.- En una cacerola calienta el aceite y saltea a fuego medio la cebolla con el pimentón rojo durante 5 minutos removiendo constantemente. Agrega el pollo y el vino blanco de una vez y cocina durante 6 a 8 minutos hasta evaporar a la mitad el vino blanco.

2.- Aparte en un bowl, deja las 5 láminas de pan de molde y vierte la leche líquida, reposa durante 6 minutos hasta humedecer, procesa con la ayuda de una juguera o mini pimer hasta conseguir una crema homogénea. Agrega esta mezcla a la preparación anterior y añade la tableta de caldo pollo de campo MAGGI® previamente desmenuzada. Cocina durante 5 minutos revolviendo de vez en cuando.

3.- Condimenta con pimienta, orégano y sal si fuese necesario. Al final de la cocción añade el cilantro picado finamente y revuelve. Separa en potes individuales de loza o greda previamente enmantequillados y espolvorea la superficie con queso rallado. Hornea a temperatura alta de 180°C durante 15 min. aprox. hasta dorar la superficie y una vez listos sirve de inmediato.

Sugerencia

Si la preparación queda muy seca, puedes añadir leche



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
50 minutos

Información Nutricional

Energía:	417 Kcal
Proteínas:	35.4 g
Grasa Total:	19.6 g
Colesterol:	124. mg
H. de Carbono:	19.6 g
Fibra Dietética:	0.60 g
Sodio:	639 mg



SVELTY® necesaria hasta conseguir la textura deseada.

