



CAZUELA DE BROCOLÍ Y QUESOS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 250 gramos de queso manchego La Villita
- 1 paquete de queso americano La Villita
- 200 gramos de pasta "codito"
- Agua
- Sal y pimienta
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/4 de cebolla picada
- 2 ajos picados
- 200 gramos de brócoli
- 200 gramos de pollo

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, vamos a tener una comida completa con esta cazuela. Nada de pararse y servir, con solo poner esto al centro, toda la familia disfrutará de la comida.

Primero vamos a preparar la pasta codito. En una olla ponemos 4 tazas de agua, una cucharada de sal, una cucharada de aceite de oliva y un diente de ajo; esperamos a que hierva y ponemos los coditos. Esperamos a que estén blandos y escurrimos. Dejamos reposar.

Mientras esperamos los coditos, vamos a preparar el pollo. Lo cortamos en cubitos y ponemos en una sartén con un chorrito de aceite de oliva, la cebolla, el otro diente de ajo y sazonamos. Reservamos.

Por otro lado, vamos a cocer el brócoli. Lo ponemos en una olla con agua y sal y dejamos que hierva. Escurrimos.

Ahora sí, amigas, vamos a hacer nuestra cazuela.

Primero, ponemos los coditos y después ponemos el queso manchego La Villita rebanado; luego una capa de pollo y -como toque final- en la parte superior el queso americano La Villita junto con el brócoli. Metemos al horno de microondas de 5 a 6 minutos, o hasta que el queso se derrita.

Servimos al centro y podemos acompañar con unos bolillos. ¡Riquísimo!