



CAZUELA DE POLLO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 1 paquete de Queso Manchego Americano JUMBO La Villita
- 2 tzas de Queso Chihuahua Menonita La Villita, rallado
- 1 rama de perejil, picado
- 90 g de Margarina La Villita
- 400 g de pollo cocido, en trocitos
- 100 g de salsa de tomate
- 1/2 pimiento rojo en tiritas
- 1 baguette
- 1 diente de ajo picado
- 1 diente de ajo entero

MODO DE PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 180°C. Corta el pan y unta Margarina, hornea las rebanadas de pan hasta dorar. Frota el diente de ajo sobre el pan caliente. Espolvorear con un poco de sal y pimienta y reserva.

En una cazuela pequeña pon como base el pollo cocido en cubitos. Cubre de salsa de tomate, ajo picado y unas tiras de pimiento rojo. Una vez listo, pon por encima las rebanadas del Queso Americano Manchego JUMBO, encima las 2 tzas de Queso Chihuahua Menonita, rallado y hornea durante unos 20 min. hasta que los quesos estén derretidos.

Una vez listo, cubre con el perejil picado y sirve.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita