



CAZUELA DE POLLO, QUESO Y VERDURAS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 250 gramos de pollo
- 1 lata de chícharos
- 1 pieza de brócoli
- 2 tazas de agua
- Sal
- Aceite
- 500 gramos de pasta tipo fusilli
- 2 tazas de crema
- Aderezo de mostaza
- 250 gramos de Oaxaca La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, vamos a preparar una cazuela para poner al centro a la hora de la cena y así poder disfrutar de un momento familiar con todos.

Primero vamos a cocinar la pasta. Ponemos en una olla 2 tazas de agua y un poco de sal y aceite; dejamos que hierva y ponemos la pasta. Estará lista de 10 a 15 minutos.

Mientras esperamos, preparamos el pollo en una sartén con los chícharos y el brócoli. Sazonamos con nuestra especia preferida y agregamos el queso Oaxaca La Villita cuando el pollo ya esté cocido.

Una vez que la pasta esté lista, mezclamos con el pollo y añadimos crema. Calentamos unos minutos en el horno de microondas.

Antes de servir agregamos el aderezo. A mí me encanta el de mostaza, pero lo dejo a su elección, amigas.

¡Buen provecho!