



MUFFINS DE POLLO

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 1/2 pieza de pollo entero rostizado
- 3 cucharadas de cebollín fresco picado
- 1 1/2 tazas de queso gouda La Villita, rallado
- 4 piezas de chile de árbol rebanados
- 1/2 taza de harina de trigo
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 taza de leche
- 1/4 de taza de media crema
- 2 piezas de huevo
- 1/2 pieza de jitomate picado
- 1/2 taza de perejil fresco picado
- Aceite vegetal, cantidad necesaria

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, quién hubiera pensado que un muffin puede ser salado y a la vez riquísimo. Pues me di a la tarea de hacer esta receta y quedó ¡exquisita!

Precalienta el horno a 190°.

Con la ayuda de la batidora mezclamos la harina, el polvo para hornear, leche y huevo en un bowl grande. Engrasamos la charola para muffins. Aparte cose el pollo o fríe, si lo prefieres, y colocamos en la mezcla anterior.

Agregamos pimienta, el queso gouda La Villita y el cebollín picado. Colocamos en la charola, y metemos al horno por 30 minutos. Para cerciorarte de que están cocidos por dentro pica con un palillo, si este sale sin masa pegada quiere decir que están listos. Recomiendo dejar 25 a 28 minutos para después colocar queso gouda La Villita rallado y el perejil fresco para que le dé un sabor extra y decorado.

Este plato es perfecto para la comida, pero una cena con estos muffins y una crema son una buena combinación.

 LaVillitaMX  @LaVillita