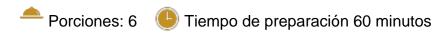
## Receta La Villita





## PASTEL DE POLLO CON CALABAZA



Comida

## **INGREDIENTES**

- ½ kg. de pollo
  1 lt. de caldo vegetales
  ½ kg. de calabaza
  1 taza de crema
  Queso manchego La Villita
  Queso Gouda La Villita

- 2 dientes ajo Tomillo
- Laurel
- Sal y pimienta
  Margarina sin sal La Villita

## **MODO DE PREPARACIÓN**

Este rico pastel de pollo será una de tus nuevas recetas favoritas.

Untamos margarina por todos los bordes y superficie de una charola, agregamos los cubos de la papa y a un lado las pechugas de pollo, sazonamos todo junto y metemos a hornear por 40 minutos a 180°C.

Sacamos la charola y en una nueva charola colocamos el pollo, lo deshebramos y agregamos sal, la taza de leche evaporada, el queso manchego y el queso gouda. Reservamos.

La papa la machacamos y la colocamos encima del pollo, agregamos más queso manchego y queso gouda. Metemos la mezcla a hornear 20 minutos a 180°C. Servimos y disfrutamos con nuestra bebida favorita.

