



PASTEL DE POLLO CON CALABAZA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 60 minutos

 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.

 LaVillitaMX  @LaVillita