



PASTEL DE POLLO Y QUESO

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 60 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- Queso Manchego La Villita en rebanadas
- 100 gramos de queso gouda La Villita rallado
- 1 huevo
- 1 cucharadita de orégano
- 600 gramos de filetes finos de pechuga de pollo
- Sal y pimienta
- 200 mililitros de media crema
- Aceite de oliva

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, vamos a preparar un pastel salado y riquísimo para la cena.

Primero batimos el huevo. Añadimos la media crema, el orégano y el queso gouda La Villita.

En un molde aparte ponemos un poco de aceite de oliva. Colocamos una base de pollo, ponemos sal y pimienta al gusto. Cubrimos con el queso manchego La Villita en rebanadas; una capa más arriba untamos la primera mezcla. Repetimos hasta que el recipiente este casi al tope. Cubrimos al final con la mezcla de media crema. Tapamos y horneamos 50 minutos a 180°. Una vez frío podemos disfrutar.

¡Provecho, amigas!

 LaVillitaMX  @LaVillita