



PAY DE POLLO Y QUESO

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 60 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 2 bases para pay crudas
- 60 gramos de mantequilla
- 1 cebolla chica, picada
- 2 varas de apio, picado
- 2 zanahorias, picadas
- Sal y pimienta, al gusto
- 2 cubos de caldo de pollo

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, ¿no les pasa que necesitan una nueva idea para preparar pollo? Por eso esta receta es ideal.

Precalentamos el horno a 220°C. Extendemos la base para pay en un refractario. Reservamos. Colocamos la mitad de la Margarina La Villita en una sartén, agregamos la cebolla, el apio y la zanahoria. Salpimentamos. Cuando todo esté cocido añadimos los cubos de caldo y el agua. Dejamos que hierva y ponemos las papas.

Por otro lado derretimos el resto de la margarina y ponemos el pollo y la harina; después ponemos la leche y la hierbas finas, calentamos.

Pasamos todo al refractario y por encima extendemos el resto de la base para pay.

Horneamos a 180°C por 35 minutos o hasta que la costra se haya dorado.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita