Receta La Villita

PIZZA DE POLLO CON ALBAHACA Y SALSA DE QUESO

Porciones: 4 Tiempo de preparación 50 minutos

Comida

INGREDIENTES

- 2 1/2 cucharadas de margarina La Villita
- 2 1/2 cucharadas de harina
- 1 taza de leche
- 1/4 cucharadita de nuez moscada molida
- 1 pizca de sal y pimienta
- 1 cucharada de queso manchego La Villita rallado
- 1 cucharada de queso gouda La Villita rallado
- 1/2 cucharadita de mantequilla sin sal
- 1 pieza de pechuga de pollo en cubos medianos
- Sal
- Pimienta
- Aceite
- 1 pieza de base para pizza
- 1 taza de queso chihuahua rallado
- 2 piezas de jitomate picado
- 1/2 taza de albahaca

MODO DE PREPARACIÓN

Deleita a tu familia con esta deliciosa receta.<o:p></o:p>

Para la salsa de queso: Funde la mantequilla en un sartén a fuego medio y agrega la harina. Mueve constantemente hasta formar una masa que se despegue fácilmente de las paredes del sartén. Agrega leche y revuelve con un globo batidor hasta deshacer la masa. Baja el fuego, agrega nuez moscada, sal y pimienta. Añade los quesos y la mantequilla para terminar la salsa. Cocina sin dejar de mover hasta que los quesos se fundan y se integren en la salsa.<o:p></o:p>

Para la pizza: Precalienta el horno a 400C. Espolvorea los cubos de pollo con sal y pimienta y séllalos en un sartén con el aceite. Reserva. Coloca la base para pizza sobre una charola para horno y déjala reposar por 30 minutos a temperatura ambiente. <o:p></o:p>

Cubre la base con la salsa de queso pon encima los cubos de pollo y esparce encima el queso. Hornea la pizza de 5 a 7 minutos o hasta que el queso gratine. Retira del horno y pon por toda la superficie jitomate, albahaca y termina con un poco de aceite de oliva. Sirve y disfruta.<o:p></o:p>

LaVillitaMX @LaVillita