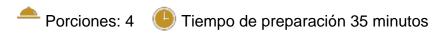
Receta La Villita





POLLO A BRÓCOLI





INGREDIENTES

- 4 bistecs de pollo 1 ramo de brócoli
- Pimienta
- 350 gramos de queso manchego La Villita
- 1 barra de 90 gramos de Margarina La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, ya saben que las recetas al centro son mis preferidas y más si puedo combinar Margarina La Villita y queso La Villita, son una delicia.

Primero vamos a cocer el brócoli en agua con una pizca de sal. Después vamos a escurrir y cortar en trocitos. Reservamos.

Por otro lado, tomamos el pollo y cortamos en fajitas, salpimentamos y ponemos en una sartén con un poco de Margarina sin sal La Villita, esperamos a que cambie de color y quitamos de la lumbre.

Tomamos un sartén grande y le ponemos 2 cucharadas de Margarina La Villita, colocamos el brócoli y el pollo y revolvemos. Ahora vamos a poner el queso manchego La Villita rallado por encima. Tapamos y dejamos a fuego lento.

Una vez que se haya derretido el queso quitamos del fuego y ponemos en una superficie para calor. ¡Listo!

A comer, amigas.

