



## POLLO A BRÓCOLI

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- 4 bistecs de pollo
- 1 ramo de brócoli
- Pimienta
- Sal
- 350 gramos de queso manchego La Villita
- Agua
- 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.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita