Receta La Villita

POLLO ASADO CON NOPALES Y QUESO PANELA CREMOSO

Porciones: 4 Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 6 pechugas de pollo
- 4 cucharadas de margarina La Villita, con sal
- 4 nopalitos tiernos
- 1/2 cebolla morada
- 1 taza de queso panela cremoso La Villita
- Pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Estas pechuguitas quedan en su jugo así que no dudo que se vuelvan las favoritas en casa.

Con las pechugas ya aplanadas, sazonamos y las cocinamos con la margarina a fuego bajo, mientras estamos asando, podemos estar cociendo los nopales, previamente cortados en cubitos. Una vez que tengamos listas nuestras piezas de pechuga las colocamos en papel absorbente y reservamos.

Ya que tengamos bien cocidos nuestros nopalitos, les añadimos cubitos de cebolla, sazonamos y revolvemos.

Para servir, colocamos primero nuestra pieza de pechuga asada, encima la mezcla de nopalitos con cebolla y para finalizar esparcimos una buena cantidad del delicioso queso panela cremoso La Villita, ¡delicioso!

LaVillitaMX @LaVillita