



POLLO FLORENTINA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 65 minutos

INGREDIENTES

- 1 pollo entero
- 60 g de Margarina con sal La Villita
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1 lt de agua
- 1/2 k de espinacas hervidas
- 4 cucharadas de Queso Mozzarella La Villita, rallado
- Perejil, sal y pimienta, al gusto
- 1/2 lt de salsa bechamel

MODO DE PREPARACIÓN

Derretimos la mitad de la Margarina en una cazuela y añadimos el pollo troceado.

Dejamos en una cazuela y añadimos el pollo. Dejamos que se dore y añadimos el vino blanco, la sal y el agua. Dejamos cocer a fuego lento durante media hora. Aparte, las espinacas limpias, cocidas y troceadas las salteamos en una sartén con la Margarina sobrante.

Las colocamos en el fondo de una fuente resistente al calor. Sobre ellas, colocamos el pollo y lo salseamos con la salsa bechamel.

Por último, cubrimos con el Queso Mozzarella y gratinamos en el horno. Retiramos con cuidado y servimos.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita