



POLLO GRATINADO CON CALABACITA, TOCINO Y QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 pechugas de pollo (hervidas)
- 1 cebolla
- 1/2 morrón verde
- 1/2 morrón rojo
- 1 zanahoria
- 3 calabacitas
- 2 ramitas apio
- 2 ajos
- 50g de tocino
- Puré de tomate
- c/n Caldo de verdura
- 250g de queso gouda La Villita
- 1 cubito de margarinas La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

No te preocupes, es mucho más sencilla de lo que crees, así que ánimo a probar esta deliciosa receta y sorprende a todos en casa, amiga.

Primero ponemos a dorar el tocino sin nada de grasa, una vez listo los colocamos en papel absorbente y reservamos.

En una olla precalentamos con 1 cucharada de margarina con las verduras picadas excepto la calabacitas. Cuando las verduras estén doradas agregamos el puré de tomate junto con el caldo de verduras y las calabacitas.

Añadimos el pollo cortado en cubos y cocido y condimentar por unos 15 min más. Apagamos el fuego y colocar en un recipiente apto para horno o cazuela, agregamos el queso gouda previamente rallado y llevamos al horno hasta gratinar. Por último añade las piezas de tocino, le dan un sabor más crujiente.

¡A comer se he dicho!

 LaVillitaMX  @LaVillita