

Pollo Relleno con Papas a la Crema

Ingredientes:

Pechuga de pollo

1 unidad (250 gr.)

Panceta

1 cucharada.

Queso cheddar

1 cucharada.

Muzarella

1 cucharada.

Queso azul

1 cucharada.

Pan rallado

1 cucharada.

Fécula de maíz

1 cucharadita.

Papa

1 unidad

Crema de leche

10 cucharadas

Phoca PDF

Procedimiento:

Cortar la panceta, el queso cheddar, la muzarella y el queso azul en cubos pequeños.
Mezclarlos con el pan rallado, la fécula y el huevo para terminar el relleno.
Hacer un tajo profundo en la pechuga, salar y rellenar.
Colocar en uno de los lados del MultiCocción.
Cortar las papas en cubos o noissette y colocarlas en el otro compartimiento del MultiCocción con la crema, la sal y la pimienta.
Cocinar durante 5 minutos a potencia máxima.





Phoca PDF