



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

Procedimiento:

Cortar la panceta, el queso cheddar, la mozzarella 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 noisette y colocarlas en el otro compartimiento del MultiCocción con la crema, la sal y la pimienta.

Cocinar durante 5 minutos a potencia máxima.

