

ENSALADA CALIENTE DE BROCOLI Y POLLO ✓

(Para un pyrex mediano)

Ingredientes:

2 paquetes de brocoli congelados
6 pechugas de buen tamaño
cebolla
ajies
Salsa Inglesa
Sal y ajo.
1 lata de crema de pollo (si no hay puede ser de hongos)
8 onzas de mayonesa
8 onzas de queso amarillo rallado (cómpralo en trozo).

Procedimiento:

Para cocinar el brocoli sigue las instrucciones del paquete

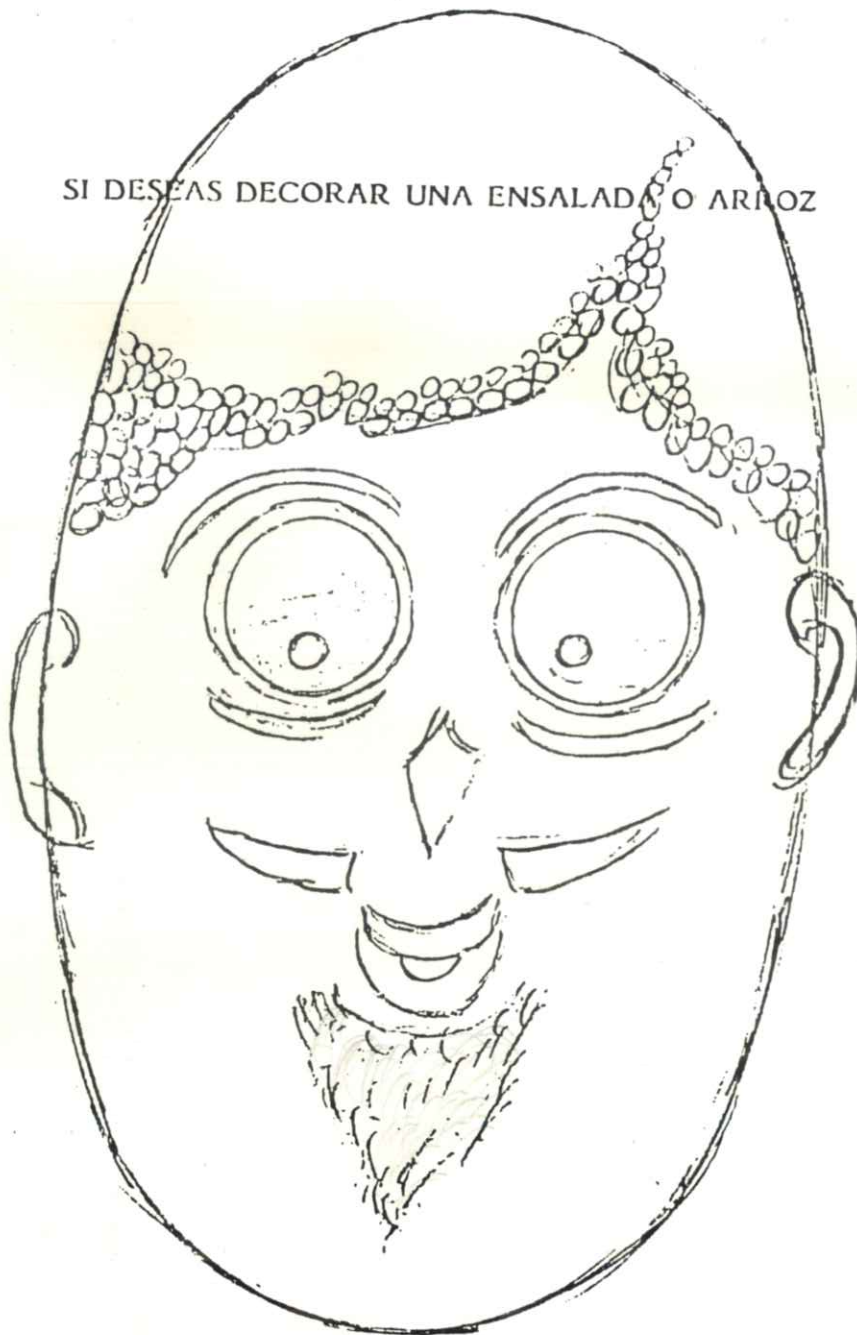
Aparte sazonas las pechugas de pollo con: cebollas, ajies salsa inglesa, sal y ajo en poquitita agua y las cocinas con la mecha mediana y tapada. Cuando están, las deshilachas en tiras largas y las impregnas en la pocuita salsa que te quedó.

Ahora en el pyrex colocas primero una capa de brocoli (pon todo el brocoli, luego encima le agregas las pechugas y para terminar cubres esto con la crema que hicistes así:

En una olla echas la crema de pollo, sin diluir, a la que le agregas las ocho (8) onzas de mayonesa y las ocho (8) onzas de queso amarillo rallado, mezclas bien estos ingredientes y cubre el pollo.

Si lo vas a usar enseguida, lo metes al horno unos 20 minutos para que se derrita el queso y se mezclen los sabores, temperatura del horno debe ser 350°. Si no, guardas el pyrex en la refrigeradora tapado con papel encerado o aluminio.

SI DESEAS DECORAR UNA ENSALADA O ARROZ



EL PELO lo puedes hacer usando petit poa, o maíz en grano, o caviar rojo.

LOS OJOS = con un huevo duro, o con huevos fritos (dejando sólo el borde de la clara) y usando dos petit poas como pupilas.

CEJAS Y PESTAÑAS = Perejil bien picadito.

LAS OREJAS = Ajies Verdes

LA BOCA = Pimiento morrón, o ajíe rojo.

LA NARIZ = Un trocito de zanahoria

LA BARBA Y LOS BIGOTES = Espinacass bien picaditas. o ajies verdes