

## PASCUALINA DE POLLO Y CHAMPIÑÓN



Kategorie: Hauptgerichte  
Fisch & Fleisch

Kreiert: am 20.10.2021  
Qualifiziert von: Supercook  
CL  
Vorgeschlagen von: Kitchen  
Center  
Gesamtzubereitungszeit:  
18:40 Minuten

Geeignet für Artikel:  
- Supercook SC250  
- Supercook SC300  
- Supercook SC350  
- Supercook SC380  
- Supercook SC400

### ZUTATENLISTE

<b>800 Gramm</b>	pechuga de pollo deshuesada en trozos de 6X5 aprox.
<b>200 Gramm</b>	champiñones frescos, cortados en 4
<b>700 Milliliter</b>	Wasser, heißes
<b>1</b>	zanahoria trozada en 4
	sal a gusto
<b>1/2</b>	cebolla trozada en 2
	PARA EL BATIDO
<b>5</b>	Eier
<b>150 Gramm</b>	queso rallado
<b>300 Milliliter</b>	frische Sahne
<b>1/2 Teelöffel</b>	Salz
<b>1 Prise</b>	Muskatblüte
<b>2</b>	tapas de masa pascualina
<b>1</b>	huevo batido

### SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).