

POLLO RELLENO, COCINADO AL VAPOR



Categoría: Platos de carne o pescado

Creada en 2020-07-27
 Cualificada por Supercook CL
 Sugerida por Kitchen Center
 El tiempo total de preparación: 50:20 Minutos

Apta para máquina:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 6 RACIONES

3	pechugas de pollo
100 gramos	jamón ahumado
100 gramos	queso crema o queso mantecoso rallado
1 cucharada	cebollino
2	Zapallos italianos
10 mililitro	aceite de oliva
	Sal y pimienta a gusto
	para la salsa:
100 gramos	queso crema
200 mililitro	salsa de tomate
100 mililitro	crema
50 gramos	tomate deshidratado (opcional)
1	Pastilla de caldo de pollo
2 cucharada	salsa barbecue
1 cucharada	orégano
1 cucharada	pimentón en polvo

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).

HERRAMIENTA



Vapore