SUPERCOOK

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
	para la salsa:
100 gramos	queso crema
200 mililitro	salsa de tomate
100 mililitro	nata líquida
1	Pastilla de caldo de pollo
50 gramos	tomate deshidratado (opcional)
10 mililitro	aceite de oliva
2	Zapallos italianos
2 cucharada	salsa barbecue
1 cucharada	orégano
1 cucharada	pimentón en polvo
	Sal y pimienta a gusto

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu perfil de usuario.

Copyright 2022 by Supercook Ltd.

SUPERCOOK

HERRAMIENTA

Vapore

Copyright 2022 by Supercook Ltd.