

PASCUALINA DE POLLO Y CHAMPIÑÓN



Categoría: Platos de carne o pescado

Creada en 2021-10-20
 Cualificada por Supercook CL
 Sugerida por Kitchen Center
 El tiempo total de preparación: 18:40 Minutos

Apta para máquina:

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

LISTA DE INGREDIENTES

800 gramos	pechuga de pollo deshuesada en trozos de 6X5 aprox.
200 gramos	champiñones frescos, cortados en 4
700 mililitro	Agua caliente
1	zanahoria cortada en 4
	sal al gusto
1/2	cebolla cortada en 2
	PARA EL BATIDO
5	huevos
150 gramos	queso rayado
300 mililitro	crema fresca
1/2 cucharadita	sal
1 pellizco	nuez moscada
2	tapas de masa pascualina
1	huevo batido

PREPARACIÓN - PASO A PASO

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