

Cacerola de Pollo Pot Pie



Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Tiempo total: 55 minutos

Porciones: 4

Ingredientes:

Necesitarás:

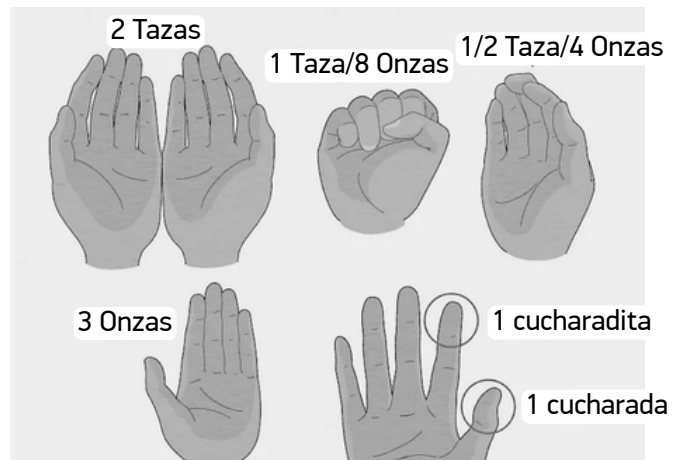
- 3 lata (4.5oz) de pollo en trozos, escurrido
- 1 lata de vegetales mixtos
- 1 lata (10.5oz) de sopa crema de pollo
- 1 taza de leche de larga duración (dividida en dos porciones de ½ taza)
- ½ taza de mezcla para hornear
- ½ taza de queso rallado
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- Sal y pimienta al gusto

Ingredientes
del mercado
móvil

Utensilios/electrodomésticos de cocina:

- Horno
- Fuente o bandeja para hornear
- Cuencos para mezclar y utensilios

Medidas Aproximadas



Instructions:

1. Precaliente el horno a 375 grados F.
2. Para preparar el relleno, combine en un tazón el pollo, las verduras mixtas, el queso rallado, ½ taza de leche, la sopa de crema de pollo y los condimentos. Vierta la mezcla en una fuente para hornear previamente engrasada (de 8x8 pulgadas o tamaño similar).
3. Para preparar el cubierto, mezcle en otro tazón ½ taza de mezcla para hornear y ½ taza de leche. Remueva hasta obtener una mezcla homogénea (quedará líquida). Espolvoree un poco de queso rallado por encima, si lo desea.
4. Vierta la masa de manera uniforme sobre la mezcla de pollo. Hornee durante 30 a 40 minutos, hasta que el superficie esté dorado y el centro se haya cuajado.
5. Deje reposar de 5 a 10 minutos antes de servir.