

Pollo Asado Estilo Cacerola



Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 50 minutos

Tiempo total: 1 hora

Porciones: 4

Ingredientes:

Necesitarás:

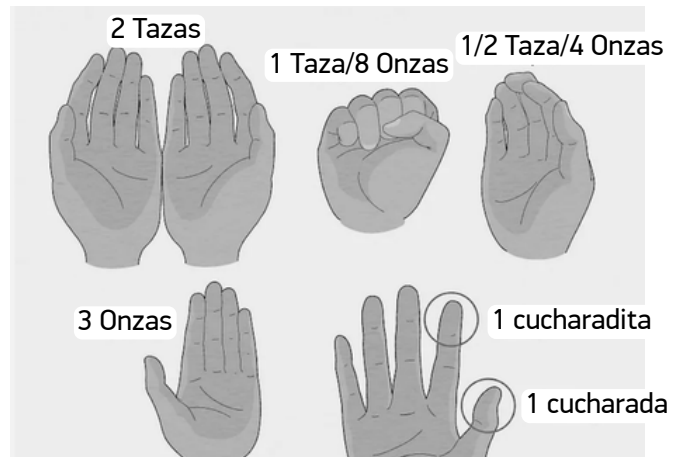
- 2 sobres de pollo asado
- 2 ½ tazas de arroz blanco cocido
- 1 lata de frijoles negros, escurridos y enjuagados
- 1 lata de salsa para enchiladas
- ½ taza de caldo de pollo
- 1 taza de maíz, escurrido
- ¾ taza de queso rallado (opcional)
- ½ cucharadita de comino molido (opcional)
- ¼ cucharadita de ajo en polvo (opcional)
- Ingredientes adicionales como cilantro, cebollín y crema agria

Ingredientes
del mercado
móvil

Utensilios/electrodomésticos de cocina:

- Horno
- Tazón grande y cuchara para mezclar
- Fuente para hornear de 9x13 o algo similar
- Aluminio

Medidas Aproximadas



Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 375 grados fahrenheit.
2. Diluye la salsa mezclando el caldo de pollo con la salsa para enchiladas. Reserva.
3. Prepara el relleno. En un tazón grande, mezcla suavemente: el arroz cocido, el pollo asado, los frijoles, el maíz y las especias.
4. Para armar la cazuela, extiende una capa fina de salsa en el fondo del molde. Agrega la mezcla de arroz y pollo y extiéndela uniformemente. Vierte el resto de la salsa por encima, extendiéndola hasta que llegue a los bordes. Espolvorea queso uniformemente por encima, si lo usas.
5. Cubre con papel aluminio y hornea durante 30 minutos. Destapa y hornea durante 10-15 minutos más, hasta que esté caliente y burbujeante.
6. Deja reposar de 5 a 10 minutos antes de servir para que cuaje un poco.