



Pollito sobre Ceba de Apio

¿Qué necesito?

- 2 oz. pechuga de pollo
- 1 oz. de **Gandules La Famosa**
- 1 oz. de **Vegetales Mixtos La Famosa**
- 1 cucharada de **Aceite de Oliva La Famosa**
- ½ diente de ajo
- ½ cebolla roja
- 1 oz. de apio
- 1 hongo
- 2 cucharadas de crema de leche
- 1 aceituna negra
- ¼ taza de **Tomates Pelados La Famosa**
- 1 oz. de papa Brotes al gusto

¿Cómo lo hago?

Cocinar el pollo a la parrilla, reservar en un plato hondo para guardar su jugo. Sofreír en el aceite de oliva el ajo, la cebolla roja, el hongo, las aceitunas y por último el tomate, los gandules y los vegetales mixtos La Famosa.

Para hacer el cremoso de ceba de apio, cocer el apio con la papa y procesar.



1 persona



25 minutos

La **Famosa**™
Lo más natural