



CORONA DE POLLO

Ingredientes:

- 4 huevos
- ½ barra de mantequilla derretida (45 g)
- 2 latas de media crema (225 gr c/u)
- 4 cucharadas de jugo sazonador
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 4 pechugas de pollo cocidas y deshebradas
- ½ taza de queso manchego rallado (125 gr)
- Mantequilla para engrasar el molde
- Pan molido
- Salsa
- 1 lata de media crema (225 gr)
- 1 lata de pimiento morrón (150 gr)
- 1 paquete de queso crema (190 g)
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo

Horno Precaentado a 180°C.

Procedimiento:

1. Para la corona, mezcla el huevo con la mantequilla, la media crema, el jugo sazonador y el consomé. Agrega el pollo y el queso e integra por completo los ingredientes.
2. Vierte esta preparación en un molde de rosca previamente engrasado con la mantequilla y el pan molido. Hornea por 45 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio. Retira del horno, deja enfriar ligeramente. Desmolda y reserva.
3. Para la salsa, licúa todos los ingredientes hasta integrar por completo. Lleva al fuego y deja cocinar por 5 minutos o hasta que espese ligeramente. Retira del fuego y baña la corona con esta salsa. Ofrece.

Tiempo de preparación: 25 minutos

Tiempo de Horneado: 45 minutos

Grado de dificultad: Fácil

Porciones: 8

