



POLLO RELLENO DE FLOR DE CALABAZA EN SALSA DE QUESO

Ingredientes:

Para el relleno:

2 cucharadas de aceite
½ cebolla, picada
1 diente de ajo, picado
3 manojos de flor de calabaza, limpia
Sal y pimienta, al gusto
4 milanesas de pollo
Palillos de madera, cantidad necesaria
Aceite para freír, cantidad necesaria

Para la salsa de queso:

- 1 taza de crema (250 ml)
- 1 taza de leche (250 ml)
- 150 g de queso manchego, rallado
- 150 g de queso Chihuahua, rallado
- ½ cucharada de consomé de pollo, en polvo

Procedimiento:

1. Para el relleno, calienta el aceite, sofríe la cebolla con el ajo, agrega la flor de calabaza, sazona al gusto y cocina durante unos minutos. Salpimienta las milanesas, rellénalas con la flor de calabaza, forma rollos y sujétalos con los palillos de madera para evitar que se salga el relleno. Calienta el aceite y fríe las milanesas hasta que estén cocidas reserva. 1 / 2
2. Para la salsa, calienta la crema con la leche y agrega los quesos. Deja cocinar hasta que se fundan, sazona con el consomé y deja que espese ligeramente.

3. Sirve los rollos bañados con la salsa. Ofrece.

Tiempo de preparación: 25 minutos
Grado de dificultad: Fácil
Porciones: 6