



POLLO GRATINADO CON VEGETALES.



Nivel:
Fácil

Tiempo:
35 Min

Porciones:
4

¿Qué necesitas?

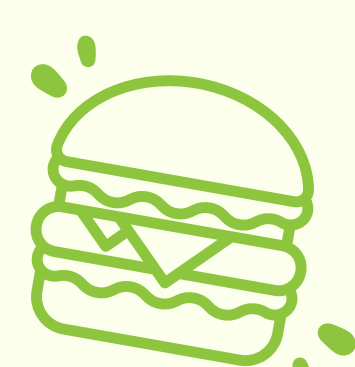
- 4 Piezas de muslos picositos Bachoco®
- ½ Taza de cebolla morada en cubos
- ½ Taza de coliflor troceada
- ½ Taza de zanahoria en rodajas
- ½ Taza de brocoli
- ½ Taza de queso mozzarella
- Sal y Pimienta



1. Precalentar el horno a 160°C por 10 min. En una charola para horno, colocar los muslos de pollo y hornear por 15 min, agregar los vegetales y hornear por 10 min más, retirar del horno.
2. Deshebrar el pollo en un refractario agregar los vegetales y el pollo, queso encima y gratinar en el horno por 5 min.



¡A COMER!



Bachoco
Contigo todos los días

