

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **POLLO Y AVES**

### **POLLO BOMBAY**

#### *INGREDIENTES:*

- 1/4 Taza de mayonesa
- 1/2 Taza de queso cheddar rayado
- 1 Cucharada de jugo de limón
- 1 Cucharada de polvo de curry
- 1 Lata de Campbell's Crema de Apio
- 1 Lata de Campbell's Crema de Pollo
- 3 Tazas de brocoli en trozos
- 3 Tazas de pollo cocinado cortado en cubitos
- 6 Taza de arroz cocinado

#### *PROCEDIMIENTO:*

En un bowl, revuelve la sopa, la mayonesa y el polvo curry y el jugo de limón.

En un recipiente, coloca el pollo ya cocido y los trozos de brócoli.

Agrega la mezcla de la sopa por encima y rocíalo con el queso rallado.

Tapa con papel aluminio y coloca la preparación en el horno a 375°F, hasta que el queso este bien derretido (aproximadamente 30 minutos).

Sirve sobre el arroz.