

Soufflé de Pollo

Olla de 4 cuartos con tapa
Sartén de 10½ pulgadas con tapa

Tiempo de cocción: 35 minutos

Rinde: 4 porciones

Ingredientes:

4 pechugas de pollo
2 dientes de ajo enteros
½ cebolla sin picar
1 libra de brócoli
1 lata de crema de champiñones (10.75 onzas)
1 lata de media crema (7.6 onzas) (usará media lata únicamente)
½ taza de queso *mozzarella* rallado
½ taza de pan molido
Sal al gusto

Preparación:

1. Llene la Olla de 4 cuartos con agua hasta la mitad.
2. Agregue las pechugas de pollo, el ajo, la cebolla y sal al gusto; cocínelos a temperatura media-alta con la válvula Redi-Temp® abierta.
3. Cuando la válvula silbe, ciérrela, reduzca la temperatura a baja y deje cocinar por 15 minutos.
4. Guarde el caldo en el que cocinó el pollo.
5. Desmenuce las pechugas y colóquelas en el sartén de 10½ pulgadas.
6. Divida el brócoli en arbolitos enteros y corte los tallos en rodajas, colóquelos sobre el pollo.
7. Vierta ¼ de taza del caldo que guardó.
8. En un recipiente, mezcle la crema de champiñones con la media crema. Añada esta mezcla sobre el pollo y el brócoli.
9. Cubra todo con el queso *mozzarella* y rocíe el pan molido.
10. Cocine a temperatura media con la válvula Redi-Temp® abierta; cuando suene, ciérrela y apague su estufa (si es eléctrica).
11. Si su estufa es a gas, cocine a temperatura baja por 5 minutos más y apague.

Acompañantes sugeridos: Puré de papa y ensalada.