Dietista-nutricionista | Julia Gallego



PLATOS PRINCIPALES

Ñoquis cremosos de setas y pollo

1 ración

Ingredientes

- Setas
- Ajo
- Guindilla
- Ñoquis cocidos
- Una cucharada de queso crema light
- Un chorrito de leche
- Pollo cocido o pollo en tiras
- Especias al gusto
- Pimienta

Elaboración

1. Pocha unas setas con ajo y un toque de guindilla
2. Añade los ñoquis previamente cocidos
3. Incorpora una cucharada de queso crema light y un chorrito de leche para conseguir una salsa cremosa
4. Añade el pollo cocido o unas tiras de pollo previamente cocinadas
5. Mezcla todo, especia al gusto

RECOMENDACIONES

Yo he aprovechado pollo cocido que tenía en casa, pero podéis utilizar perfectamente pollo en tiras.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Dietista-nutricionista | Julia Gallego
cooknest.app/@nutricion-juliaga · Instagram @nutricion.juliaga