XEF DE CASA



PLATOS PRINCIPALES

Puerros rellenos

15min 4 raciones

Ingredientes

- Puerros
- Pollo al ast
- Cebolla
- Apio
- Zanahoria
- Tomate
- Caldo de cocción
- Ajo
- Setas (gírgolas o las que quieras)
- Nata para cocinar
- Queso (parmigiano recomendado)

Elaboración

1. Pocha cebolla, apio y zanahoria. Añade tomate.
2. Incorpora pollo desmenuzado y caldo.
3. Cuece los puerros y saca las capas.
4. Rellena y enrolla como canelones.
5. Haz la salsa: ajo, setas y nata, luego triturar.
6. Cubre, añade queso y al horno 15 min más gratinado final.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa