

Pollo rebozado con tomate y queso (TEXTURIZADO)



Ingredientes para 10 personas

- 1 kilogramo de Pollo empanado
- 100 mililitros de Caldo de pollo
- 200 mililitros de Leche desnatada
- 400 g de Queso Queso crema
- 75 g de Tomate frito
- Espesante

Preparacion

- 1) Mezclar en el texturizador el pollo rebozado, el tomate frito y el caldo de pollo. Triturar hasta obtener la textura sin grumos. Ajustar la cantidad de caldo si lo vemos necesario.
- 2) En un bol mezclar el queso, la leche y el espesante. Triturar bien
- 3) Emplatar: Colocar en un aro el triturado de pollo y servir el triturado de queso por encima. Decorar con gotitas de tomate frito.
- 4) Si vamos a servir el texturizado en un bol, no hace falta añadir espesante, si por el contrario queremos darle forma en un aro y servirlo caliente hay que agregar espesante.

Valor nutricional (por racion)

Valor energetico: 127,40 Kcal.; Proteinas: 2,75 g; Hidratos de carbono: 2,83 g;
Grasas: 11,54 g;

Comentario nutricional

La carne de pollo es una carne blanca y mas facil de digerir que las carnes rojas. Ademas, posee un alto contenido de proteinas de alta calidad

Comentario gastronomico

Servir una cucharada de queso por racion.