





Vegetales Gratinados con Pollo

Las papas en rodajas enlatadas ofrecen un importante ahorro de tiempo para que cocine su plato familiar favorito.



 45 Tiempo

 4 Porciones

Ingredientes

- 1 lata (10.5 oz) de , escurridos
- 2 latas (14 oz c/u) de **Papas Picadas Del Monte® (Diced New Potatoes Del Monte®)**, escurridos
- 1 lata (8.25 oz) de **Zanahorias en Rebanadas Del Monte® (Sliced Carrots Del Monte®)**, escurridas
- 2 pechugas de pollo deshuesada cortada en cubos
- 4 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 latas de crema de cebolla
- 1 taza de vino blanco de cocina
- 1 taza de queso mozzarella rallado y queso parmesano
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

- Precaliente el horno a 350° F.
- Sazone el pollo con sal y pimienta al gusto. Sofría en mantequilla con los dientes de ajo hasta dorar.
- En un recipiente aparte, mezcle la crema de cebolla y el vino hasta que quede homogéneo.
- En una bandeja para hornear, coloque el pollo, las papas, los espárragos, la cebolla, las zanahorias, la crema mezclada y los quesos. Tapamos y horneamos por 20 minutos aproximadamente y servimos caliente.