



Nivel: Medio

Tiempo: 30 Min

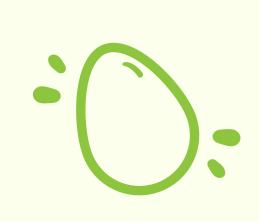
Porciones:

¿Qué necesitas?

- 500 g De pechuga de Pollo Bachoco® molida
- 200 g De chorizo de Pollo Bachoco®
- O ½ Cebolla picada
- O 1 Diente de ajo picado
- O ¼ Taza de apio picado
- O 1 Cucharada de nuez picada

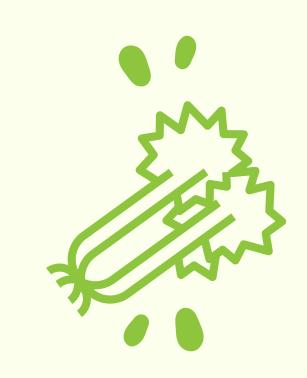
- O 1 Manzana amarilla picada en cubos
- O 1 Cucharada de pasas
- O 1 Cucharadita de perejil
- O Sal y Pimienta
- O 1 Cucharada de mantequilla
- O 1 Bolillo duro cortado en cubos







- 1. En un sartén caliente agregar la mantequilla, saltear cebolla, ajo, chorizo de pollo hasta dorar ligeramente, agregar apio, nuez, manzana, pasas, perejil y el bolillo, seguir salteando hasta dorar todos los ingredientes.
- 2. Úsalo para rellenar pechugas, chiles o un pollo entero.



IA COMER!





