RELLENO DE POLLO.

Nivel:	Tiempo:	Porciones:
Medio	30 Min	4

¿Qué necesitas?

- 500 g De pechuga de Pollo Bachoco® molida
- 200 g De chorizo de Pollo Bachoco®
- ½ Cebolla picada
- 1 Diente de ajo picado
- ¼ Taza de apio picado
- 1 Cucharada de nuez picada
- 1 Manzana amarilla picada en cubos
- 1 Cucharada de pasas
- 1 Cucharadita de perejil
- Sal y Pimienta
- 1 Cucharada de mantequilla
- 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.

¡A COMER!