

Receta de Soufflé De Arroz Y Pollo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, comenzamos la última semana de este mes de Noviembre, y para hoy os dejo esta receta muy rica de arroz y pollo, espero que os guste.

Ingredientes

- Leche desnatada (un litro)
- Caldo de pollo (dos pastillas)
- Arroz (media taza)
- Queso rallado (media taza)
- Pollo hervido y picado (una taza)
- Perejil picado
- Huevos (tres)

Modo de Preparación

1. En una cacerola, poner la leche a hervir junto con las pastillas de caldo de pollo y perejil picado
2. Añadir el arroz y dejar cocer hasta que esté en su punto, retirar del fuego
3. Echar el queso rallado, el pollo cocido y picadito, y las tres yemas de huevo y mezclar todo
4. Batir las claras de los huevos a punto de nieve y añadir a la mezcla
5. Volcar toda la mezcla en una fuente de horno honda y espolvorear con queso rallado
6. Meter al horno a 180 Grados hasta que se dore
7. Sacar del horno, servir caliente y....buen provecho!!!