

# Pollo crocante con cheddar



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 35min  
Tiempo total: 50min , Número de porciones: 7

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pollo-crocante-con-cheddar>

## Preparación

Corte cada pechuga de pollo en trozos grandes, Moler las galletas en un procesador. Ponga la leche, el queso cheddar y las migas de las galletas trituradas en tres recipientes distintos. Sumerja cada pieza de pollo en la leche, a continuación, en el queso. Pulse el queso en el pollo con los dedos. Parte se caerá cuando se agrega a las galletas trituradas, no te preocupes por eso. Lleve el pollo con queso a las galletas trituradas y presione bien con los dedos. Una vez que el queso se derrite en el horno, las migas y el queso quedarán bien adheridas. Rocíe una fuente para horno con un poco de rocío vegetal y coloque las piezas de pollo ya rebozadas. Espolvoree el perejil seco sobre el pollo. Cubra la cacerola con papel de aluminio y hornear a 200° C durante 35 minutos. Retire el papel de aluminio, hornear por otros 10 minutos o hasta que los bordes del pollo estén dorados y crujientes. En una cacerola de tamaño mediano mezcle la sopa crema de pollo, la crema de leche y la manteca con un batidor de mano. Revuelva a fuego medio hasta que la salsa esté bien caliente. Sirva sobre el pollo.

## Ingredientes

- 4 Pechugas grandes de pollo
- 800 grs. Galletas saladas
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1/2 taza/s Leche
- 3 taza/s Queso cheddar rallado
- 1 cucharada/s Perejil seco
- 1 paquete Sopa crema de pollo
- 2 cucharada/s Crema de leche
- 2 cucharada/s Manteca

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Aves y conejos, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Plato Principal

