

Tortillas de pollo y crema



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 14

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tortillas-de-pollo-y-crema>

Preparación

En un tazón grande, combine los primeros 7 ingredientes más 1 taza de cada uno de los quesos. Poner 1/2 taza de la mezcla en una tortilla y enrollar. Colocar en bandejas rectangulares. Repita con el resto de la mezcla y las tortillas. Cubrir con el queso restante. Hornee a 175°C durante 30 a 40 minutos.

Ingredientes

- 2-1/2 taza/s Pollo cocido desmenuzado
- 1 taza/s Cebolla picada
- 1 taza/s Sopa crema de Champiñones
- 1 taza/s Sopa crema de pollo
- 450 cc. Crema agria
- 100 gramo/s Pimiento verde picado
- 100 gramo/s Aceitunas verdes cortadas en rodajas
- 2 taza/s Queso Monterrey jack rallado
- 2 taza/s Queso cheddar rallado
- 14 Tortillas

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Mexicana, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Visitas



