



#### HERRAMIENTAS DE COCINA

- Horno
- Fuente para hornear de 9x13
- Maceta
- Cuchara

#### NECESITARÁ

- Aceite de cocina
- 2 o 3 papas rojas
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- 1 cebolla
- 2 pechugas de pollo
- 1 cucharada de harina
- 1 ½ taza de caldo
- 1 taza de leche
- Sal y pimienta

#### OPCIONAL

- Calabaza en cubitos
- Flores de brócoli
- Pimiento morrón cortado en cubitos

El video de cocina está en [CaldwellFoodPantry.com](http://CaldwellFoodPantry.com)

# LA REINA DE LA NEVERA

Priscilla Carruthers 817.915.1686  
[priscilla.carruthers@gmail.com](mailto:priscilla.carruthers@gmail.com)

## CAZUELA CREMOSA DE POLLO Y PAPAS

alimenta ocho – 1 hora

Pelar y trocear las patatas. Dados de pechuga de pollo. Dados de cebolla. Combine todo en una fuente para hornear con las verduras opcionales y mezcle con ajo en polvo, ½ cucharadita de sal, ¼ de cucharadita de pimienta y 1 cucharada de aceite. Hornee en horno de 425 grados durante 35 minutos. Mida 1 cucharada de aceite en la olla. Agregue 1 cucharada de harina. Revuelva juntos durante unos minutos, hasta que se convierta en una pasta. Agregue el caldo y la leche, y deje hervir a fuego medio. Agregue ½ cucharadita de sal. Revolviendo con frecuencia, cocine unos 5 minutos, hasta que la mezcla esté espesa y cremosa. Vierta la salsa cremosa sobre el pollo y las verduras en una fuente para horno. Hornee en horno de 375 grados 10 minutos.