

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Cristina Madico



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- - 300 gr. de queso havarti
- - 1 cebolla grande
- - 100 ml. de nata
- - 500 ml. de caldo de pollo
- 2 pechugas de pollo
- - 100 gr. de maíz dulce
- - Aceite - Pimienta - Sal

Preparación:

Paso 1

Empezamos la elaboración de este plato de crema de queso con pollo poniendo al fuego una olla con aceite de oliva. En cuanto el aceite esté caliente, bajamos la potencia y agregamos la cebolla muy picada con una pizca de sal. Pochamos la cebolla durante cuatro minutos y entonces añadimos el pollo troceado y el maíz dulce. En cuanto el pollo esté dorado, regamos la crema de queso con pollo con el caldo de pollo y la nata. Añadimos el queso rallado y bajamos la temperatura a media potencia. Removemos sin parar la crema de queso con pollo hasta que el queso se haya derretido por completo. Salpimentamos la crema de queso con pollo al gusto y servimos.