



# Salteado de Pollo y Brócoli con Untable Ilolay a las Finas Hierbas

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Un plato sabroso de pollo y brocoli, con una salsa suave a base de crema y queso untable ilolay a las finas hierbas.

## Complejidad



Intermedio

## Tiempo



30-60 min aprox.

## Libre de Glúten



Si

## Vegetariana



No

Producto ilolay

## INGREDIENTES

- 2 cdas ajo picado
- 2 cdas aceite
- 2 cebollas cortadas en rodajas finas
- 2 filetes pollo cortados en cubos
- 1/2 kilo brócoli
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cda crema
- 2 cdas Queso Untable a las Finas Hierbas

## PREPARACIÓN

1. En una sartén grande, a fuego medio, calentar el aceite y dora el ajo.
2. Añade el brócoli y la cebolla y dejar que se cocine por 3 Minutos.
3. Sazonar con sal y pimienta, añade una taza de agua y dejar que cocine hasta que el líquido se evapore. Reservar.
4. En la misma sartén colocar un poco más de aceite y cocinar el pollo hasta que este dorado. La clave para que se dore es no moverlo! Bajar el fuego y añadir el brócoli. Mezclar.
5. En una olla aparte, calentar la crema y agregar Untable Ilolay a las Finas Hierbas revolviendo hasta integrar.
6. Servir el salteado en platos individuales y salsear.