



Cazuela de pollo

Sirve: 8 porciones

La cazuela de pollo es un plato principal, simple y sustancioso para almuerzo o para la cena.

Ingredientes

1 paquete rotini o macarrones (coditos de pasta)
(aproximadamente 1 libra)

1 lata pollo enlatado (aproximadamente 12 onzas)

1 lata salsa de tomate baja en sodio (aproximadamente 15 onzas)

1/2 lata guisantes verdes bajos en sodio, escurridos
(aproximadamente 8 onzas)

3 rebanadas queso americano pasteurizado procesado

Preparación

1. Precaliente el horno a 350 grados F.
2. Cocine el rotini or macarrones de acuerdo a las instrucciones del paquete. Escorra bien.
3. En una cazuela grande apta para horno, mezcle el pollo, la salsa de tomate, guisantes verdes y los macarrones
4. Añada las tres rebanadas de queso sobre la cazuela.
5. Hornee por 30 a 40 minutos.
6. Sirva caliente.

Origen: A Harvest of Recipes with USDA Foods