Gratinado de papa con salsa verde

Categoría: Entrada, Salsas

...

Preparación **30 min.**

Dificultad **Media**

Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 2 cdas de aceite
- 40 g de cebolla blanca fileteada
- 1 tza de pechuga de pollo cortada en cubos
- 1 tza de floretes de brócoli
- Sal al gusto
- 1 tza de papa cocida cortada en cubos
- Pimienta al gusto
- 1/2 botella de Salsa verde La Costeña®
- 2 tzas de mix de quesos

Preparación

1. Sofreír la cebolla fileteada, añadir el pollo, los floretes de brócoli y sazonar con sal. Añadir la papa cocida en cubos y sazonar con pimienta. Mezclar.

2. Agregar Salsa Verde La Costeña®.

3. Servir sobre un molde para hornear y añadir queso por encima. Gratinar en el horno a 180º por 12 minutos.

4. Cortar en porciones individuales y salsear con Salsa Verde La Costeña®.