

RECETA MARVA

# Lonche de Pollo en Salsa Blanca



## Ingredientes

- ½ libra de pechuga de pollo MARVA cocido y desmenuzado
- ¼ de taza de cebolla cortada en juliana
  - 1 diente de ajo picado finamente
  - 2 cucharadas de mantequilla
  - 1 lata de leche evaporada
- 2 unidades medianas de pan francés
- 2 rebanadas de queso mozzarella

## Preparación

En una cacerola mediana a fuego medio, calienta la mantequilla y agrega la harina, agrega la leche evaporada y sofríe la cebolla, el ajo y el chile dulce por dos minutos revolviendo constantemente.

Agrega el pollo desmenuzado, revuelve y cocina por 5 minutos más. Corta el pan, calienta y rellena con el pollo. Finalmente coloca una rebanada de queso mozzarella.

¡HORA DE COMER!

