



<https://www.mepillasquisando.com>



1177 - MUSLOS DE POLLO AL PATÉ Y QUESO



INGREDIENTES:

8 Muslos de Pollo.
2 Tarrinas de paté de Ave.
200 gr. de Queso Emmental rallado.
2 Cucharadas de crema de Leche.
Sal y Pimienta.
Unas gotas de Limón.

ELABORACIÓN:

Fundimos el queso rallado junto con la crema de leche, agregamos el paté de ave y batimos hasta formar una pasta cremosa. Deshuesamos los muslitos y rellenamos con la crema, sazonamos y rociamos con unas gotas de limón. Colocamos los muslitos en un recipiente, conectamos el microondas 15 minutos al 75% de potencia y grill simultáneo. Acompañamos los muslitos con unas patatas hervidas.

<https://www.mepillasquisando.com>