



Más fresco... ninguno.

Dip de Pollo

 10 minutos

Ingredientes:

- Galletas Casco Pan Pepín Integral
- 1 lata de pollo enlatado, escurrida
- 6 oz de queso crema, a temperatura ambiente
- ¼ taza de mayonesa (o al gusto)
- ¼ taza de cebolla morada, finamente picada
- Sal y pimienta al gusto
- Perejil fresco o cebollines picados para decorar

Procedimiento:

1. Asegúrate de que el pollo esté cocido y desmenuzado finamente. Pica la cebolla en cubos pequeños.
2. En un tazón mediano, suaviza el queso crema y la mayonesa con un tenedor o batidora hasta obtener una consistencia suave y uniforme.
3. Incorpora el pollo desmenuzado, la cebolla picada y el pimienta morrón. Mezcla suavemente con una espátula o cuchara hasta que todos los ingredientes estén bien distribuidos.
4. Añade sal y pimienta al gusto. Prueba y ajusta si es necesario. Cubre el tazón y refrigera por al menos 30 minutos a 1 hora para que los sabores se integren bien.



Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:



@panpepinpr



Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.