

## Guiso de Pollo Cordon Bleu

### Receta

3 tazas de pechuga de pollo desmenuzada (en una olla cocer la pechuga entera de pollo por 30 min. con caldo maggi , luego desmenuzar)

1 taza de jamón picado

1 taza de queso gauda, cheddar o mantecoso rallado

1/4 taza de queso parmesano

1 taza de panko (pan rallado japonés)

2 cdas. de mantequilla cortadas en cubos

Para la Salsa.....

3 cdas. de mantequilla

3 cdas. de harina sin polvos de hornear

1 taza de caldo de pollo (1 caluga de caldo maggi de pollo por 1 litro de agua hirviendo)

1 taza de leche entera

1 cda. de mostaza

Precalentar el horno a 200 grados.

En una fuente tipo pyrex, que pueda ir al horno poner el pollo desmenuzado, encima poner el jamón picado, reservar.

En una olla poner las 3 cdas. de mantequilla y derretir a fuego medio, agregar el harina y cocinar por 30 segundos, hasta que se forme una pasta, agregar el caldo de pollo y la leche, revolver hasta que se forme una salsa espesa, salpimentar y agregar la cucharada de mostaza.

Poner la salsa sobre el jamón, luego espolvorear el queso mantecoso rallado encima en forma pareja, luego el queso parmesano.

Espolvorear el panko y encima de este los cuadraditos de mantequilla.

Hornear por 25 minutos hasta que este dorado y la salsa burbujee.