

Guiso de Pollo con Amapolas

4 tazas de pechuga de pollo cocido desmenuzado (hervir pechuga por 30 min.)
3 cdas. de mantequilla
3 cdas. de harina
1 taza de leche
1 taza de caldo de pollo (se puede hacer con caluga, es una por 1 litro de agua caliente, yo ocupé el agua donde cocí el pollo)
1 taza de yoghurt griego o natural
1/2 pan de queso crema
1 cda. de semillas de amapolas
sal y pimienta a gusto

Para el topping del guiso.....

1/2 taza de queso parmesano
1 paquete de galletas Ritz (ver foto) o similar molidas
4 cdas. de mantequilla derretida

Calentar el horno a 200 grados, enmantequillar un pyrex mediano, reservar.

En una olla derretir las tres cucharadas de mantequilla agregar el harina y revolver hasta que queda una pasta amarilla, agregar la leche y el caldo de pollo, revolver con batidor muy bien hasta que la mezcla espece. Luego agregar el yoghurt y el queso crema, revolver hasta formar una crema homogénea y que el queso se derrita bien. Agregar el pollo desmenuzado y las semillas de amapolas, revolver bien y salpimentar a gusto.

Poner la mezcla en la fuente reservada.

Para el toping mezclar los ingredientes, espolvorearlos sobre el pollo.

Hornear por 15 minutos, que la mezcla de las galletas con el queso quede dorada, servir de inmediato acompañado de arroz, quinoa, papas....lo que mas te guste!