



Guarguerones Rellenos de Pollo en Salsa de Queso

Guarguerones Doria rellenos de pollo en salsa de queso

Ingredientes

- 2 paquetes de Guarguerones Doria de 250gr
- 1 pechuga de pollo desmechada
- 1 cebolla picada
- ½ pimentón picado
- 8 champiñones picados en láminas
- 4 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de leche
- 2 cucharadas de harina de trigo
- Sal al gusto
- 250gr queso rallado

Preparación

1. Cocinamos los Guarguerones Doria de 11 a 13 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100gr de pasta. Recuerda, la sal se debe agregar una vez el agua haya hervido.
2. Mientras se cocinan los Guarguerones Doria, ponemos la mantequilla a derretir en un sartén y agregamos la cebolla, el pimentón y los champiñones para que doren.
3. Después de 5 minutos, ponemos el pollo desmechado, cocinamos durante 5 minutos más y agregamos sal al gusto.
4. Aparte, preparamos la salsa de queso, fundimos la mantequilla en un sartén, añadimos la harina y mezclamos bien para que se diluya por completo la harina de trigo.
5. Salpimentamos al gusto y añadimos la leche poco a poco, mezclando todo el tiempo, cocinando a fuego bajo hasta que espese.
6. Añadimos el queso y mezclamos rápidamente para que se derrita por completo, le agregamos la mitad de la salsa de queso al pollo y mezclamos muy bien.
7. Una vez terminada la cocción de los Guarguerones Doria, los pasamos por agua fría y los escurrimos.
8. Empezamos a rellenar nuestros Guarguerones Doria con el pollo.
9. Al servir, ponemos los Guarguerones Doria y rociamos con la salsa de queso.