

POLLO AL QUESO DERRETIDO

INGREDIENTES:

Una barra margarina
Un pollo
1 cucharada ajo en polvo
4 dientes de ajo
4 hojas de laurel
½ taza de vino blanco
1 cebolla picada
1 pote pequeño de CheezWhiz de Kraft

PREPARACION:

Dorar el pollo en un caldero con la mantequilla o aceite de oliva, en otro caldero dorar la cebolla, el ajo picadito, poner el vino blanco, cuando haya cristalizado, poner el pollo, el CheezWhiz, el ajo en polvo, el laurel. Continuar en el fuego medio durante 40 minutos en el caldero cerrado, removiendo cada 10 minutos.