

LA COCINA DE LESLIE *en Español*

Dip Cremoso de Pollo Buffalo con Salsa Valentina



Ingredientes:

- 1 lb. pechuga de pollo, cocido y deshebrado (1/2 kilo)
- 1-1/2 tazas de Salsa Valentina
- 8 oz. queso crema, suavizada
- 1-1/2 tazas de queso cheddar, rallado
- 1 taza de aderezo ranch

Modo de hacerse:

Caliente el horno a 350°F/175°C. Engrase ligeramente un refractario para pay.

En un tazón mediano mezcla el pollo deshebrado con 1-1/4 taza de la Salsa Valentina. Extiende el queso crema por el fondo del refractario. Cubre el queso crema con la mezcla de pollo. Espolvorear 1 taza de queso rallado encima del pollo. Vierte el aderezo ranch encima del queso. Espolvorea el resto del queso y la Salsa Valentina encima del aderezo.

Hornea a 350°F por unos 20 minutos o hasta que el queso empiece a gratinar. Retire del horno y sirve acompañado de pan tostado y/o totopos. ¡Buen provecho!

<http://espanol.lacocinadeleslie.com/2015/07/dip-cremoso-pollo-buffalo-salsa-valentina.html>