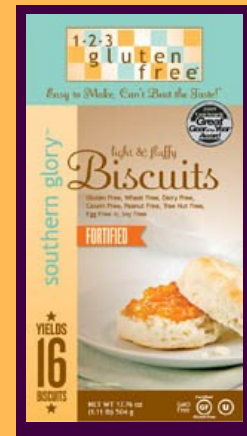


# Bolitas de masa hervida con pollo



- 1 taza 1-2-3 Gluten Free<sup>®</sup> Southern Glory Biscuit Mix
- 1/3 taza de leche
- 1 huevo
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 1/2 cucharadita de especias (cualquier especia que desea utilizar: ajo, cebolla, eneldo o romero); opcional

1) Hierva el pollo en la olla de agua. Saque el pollo y póngalo a un lado. Corte el pollo en trozos. Mantenga la olla de agua.

2) Mezcle todos los ingredientes de bolitas de masa hervida hasta que la masa se confluja en una bola.

3) Cuando forma una bola, utilice una tabla enharinada y ruede la masa fina. Corte la masa en largas tiras estrechas. Luego, recoja las tiras a mano y sólo utilice las manos para tirar en secciones de 1 pulgada y póngalas en el mismo olla del agua que tienes utilizado para hervir el pollo. Después de haber terminado de poner todas las bolitas de masa hervida en el agua, reduzca el calor y déjelas cocer durante 15 a 30 minutos.

4) Las bolitas refrigere muy bien.

*Gracias a Brenda D. de Covington, GA para esta receta.*

