TAMALITOS FINGIDOS DE POLLO CON SALSA ROJA

Ingredientes:

1 cucharada de aceite vegetal
½ piezas de cebolla fileteada
1 taza de rajas de chile poblano
Sal al gusto
½ kilo de pechuga de pollo limpia sin hueso en cubos
5 claras
¾ taza de crema
2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo

Para la salsa:

- 6 piezas de jitomate
- 1 pieza de chile de árbol
- ¼ pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 1 cucharada de cilantro picado

Procedimiento:

1. Saltea la cebolla con un poco de aceite. Agrega las rajas y sazona con sal. Tapa y cocina por 3 minutos. Reserva.
2. En un procesador de alimentos o en la licuadora, agrega el pollo con las claras, la crema y el consomé. Procesa o licua según sea el caso hasta que obtengas una mezcla homogénea.
3. Mezcla el pollo con las rajas. Corta cuadros de papel encerado. Coloca dos cucharadas de la mezcla en el centro del papel y dobla para cerrar el tamal. Repite el procedimiento con el resto de la mezcla.
4. Coloca en un refractario o plato los tamales. No te deben quedar uno encima de otro. Los puedes meter a cocer de cuatro en cuatro piezas. Cocina en el horno de microondas por 5 minutos y reposa por 5 minutos más.
5. Para la salsa, cuece los jitomates y el chile en agua con sal. Licúa con la cebolla, el ajo y el

consomé. Agrega el cilantro picado.

6. Sirve y ofrece con la salsa roja.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4