



PECHUGA RELLENA DE POBLANO CON SALSA DE ELOTE

Ingredientes:

- 4 milanesas de pollo delgadas
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 2 piezas de chile poblano, asados y cortados en tiritas
- 100 g de queso panela cortado en tiritas
- 2 cucharadas de aceite vegetal

Para la salsa:

- 1 lata grande de elote (220 gr)
- 1 lata de media crema (229 gr)
- 1 lata de leche evaporada (378 gr)
- 1 cucharada de chile chipotle molido
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Procedimiento:

1. Salpimenta las milanesas por ambos lados y a continuación rellena con las tiritas de chile poblano y queso panela.
2. Con cada una forma rollitos y dóralos de forma uniforme en una sartén con aceite. Tapa para que su cocción sea pareja. Reserva.
3. Para la salsa, licúa el elote, la media crema, la leche evaporada, el chile chipotle, la sal y la pimienta al gusto. Vierte en una cacerola y sin dejar de mover permite que suelte hervor.
4. Sirve los rollos de pollo rellenos bañados con la salsa de elote y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4

1 / 1