



POLLO AL CHIPOTLE

Ingredientes:

• Sal y pimienta al gusto • 4 medias pechugas de pollo • 2 cucharadas de aceite Salsa: • ¼ de barra de mantequilla • ¼ de cebolla picada • 2 dientes de ajo troceados • 2 chiles chipotle • 1 lata de jitomates • 1 paquete de queso crema (190 g) • 1 taza de caldo de pollo • 1 cucharada de consomé de pollo en polvo

Procedimiento:

1. Salpimenta las pechugas de pollo, en una sartén caliente el aceite, fríelas hasta que estén ligeramente doradas y bien cocidas. Reserva. 2. Para la salsa, en una sartén caliente funde la mantequilla, fríe la cebolla y el ajo hasta que doren ligeramente. Licúa con los chiles chipotle, los jitomates, el queso crema, el caldo de pollo y el consomé, hasta integrar por completo. En la misma sartén donde freíste el pollo, calienta la salsa y cocina a fuego medio, moviendo constantemente hasta que suelte el hervor. 3. Sirve el pollo, baña con la salsa y ofrece.

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