



POLLO CON RAJAS

Ingredientes:

• Sal y pimienta al gusto • 6 mitades de pechuga deshuesadas y ligeramente aplanadas • 3 cucharadas de aceite de oliva • ½ cebolla grande fileteada • 500 g de rajas de chile poblano • 1 ½ taza de crema • 1 ½ cucharadas de consomé de pollo

Procedimiento:

1. Salpimenta las pechugas al gusto y ásalas reserva. 2. Calienta el aceite y sofríe la cebolla, agrega las rajas y deja cocinar por 5 minutos añade la crema y el consomé deja cocinar por 3 minutos más. 3. Ofrece las pechugas cubriendo con un poco de las rajas con crema.

Tiempo de preparación: 30 minutos
Grado de dificultad: Fácil
Porciones: 6