



## POLLO CON SALSA DE ELOTE

### Ingredientes:

• 4 milanesas de pechuga de pollo • Sal y pimienta al gusto • 1 cucharada de aceite vegetal • ½ taza de caldo de pollo • 1 ½ tazas de elote desgranado (2 piezas) • 1 lata de media crema • 1 lata de leche evaporada • Sal y pimienta al gusto

### Procedimiento:

1. Salpimenta las milanesas por ambos lados. Con cada una forma rollitos y dóralos de forma uniforme en una sartén con aceite. Vierte el caldo de pollo, tapa y cocina a fuego medio por 7 minutos o hasta que el pollo esté bien cocido. 2. Para la salsa, licúa el elote, la media crema, la leche evaporada, sal y pimienta al gusto. Vierte en una cacerola y sin dejar de mover permite que suelte el hervor. 3. Sirve el pollo con la salsa de elote y ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	20 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4