



POLLO EN SALSA DE NARANJA Y CHILE

Ingredientes:

• Sal y pimienta al gusto • 4 milanesas de pollo • ½ cucharadita de orégano • 2 cucharadas de aceite de olivo
SALSA: • 1 chile ancho sin semillas y remojado en agua caliente • ¼ de cebolla • 2 dientes de ajo • 4 jitomates sin piel y sin semillas • 1 taza de jugo de naranja • 1 ½ cucharadas de consomé de pollo en polvo

Procedimiento:

1. Salpimenta las milanesas de pollo y espolvorea un poco de orégano, en una sartén caliente el aceite y fríelas por ambos lados hasta que estén bien cocidas, reserva. 2. Licúa el chile con la cebolla, el ajo, los jitomates, el jugo de naranja y el consomé de pollo, sofríe la salsa en el mismo sartén donde freíste las milanesas de pollo, deja cocinar hasta que se espese ligeramente. 3. Sirve las milanesas bañadas con la salsa y ofrece.

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