



CHULETAS AHUMADAS CON NARANJA Y CHIPOTLE

Ingredientes:

- 1 cucharadita de aceite vegetal
- 4 chuletas ahumadas
- 2 tazas de jugo de naranja (500 ml)
- 1 cucharadita de chipotles adobados
- ½ cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 2 cucharadas de agua fría

Procedimiento:

1. Dora las chuletas ahumadas en una sartén caliente con un poco de aceite hasta que estén bien cocidas.
2. Licúa el jugo con el chipotle y el consomé. Vierte sobre las pechugas y permite que suelte el hervor.
3. Disuelve la fécula de maíz con el agua y mezcla con la salsa de chipotle. Permite que se espese un poco y retira del fuego.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4