



FAJITAS DE POLLO ENTOMATADAS CON CHILE ANCHO

Ingredientes:

- 1 pechuga de pollo sin piel y en fajitas
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 200 gr de tomate
- ¼ pieza chica de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 chiles anchos desvenados y sin semillas
- 2 tazas de caldo de pollo (500 ml)
- Sal al gusto
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 1 taza de caldo de pollo (250 ml)
- 2 tazas de zanahorias baby cocidas

Procedimiento:

1. Salpimenta las fajitas y en una sartén caliente con aceite dóralas de forma uniforme. Reserva.
2. En una sartén sin grasa, asa los tomates, la cebolla y el ajo. Después asa los chiles, cuidando que no se quemem. Remójalos en agua caliente por 5 minutos.
3. Licúa los tomates, la cebolla, el ajo, los chiles, las 2 tazas de caldo y sal al gusto. Reserva.
4. En una cacerola funde la mantequilla y añade la harina sin dejar de mover hasta que obtenga un tono dorado. Agrega la taza de caldo de pollo poco a poco y moviendo con un batidor globo para evitar que se formen grumos. Cuando sea una salsa homogénea, añade lo que licuaste anteriormente y permite que suelte el hervor.
5. Agrega las fajitas y las zanahorias. Tapa y cocina a fuego bajo por 10 minutos.
6. Sirve y ofrece.

