



Pollo enchipotlado a la crema

Categoría: Plato Fuerte, Pollo, Chiles, Vegetales, Puré y Catsup

¿Estás listo para enchilarte? Entonces este pollo enchipotlado es para ti.



Preparación
35 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 12 cdas de Crema ácida
- 340 g de Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 4 cdas de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- 1 1/2 tazas de Agua
- 60 mls de Aceita
- Sal y pimienta al gusto
- 240 g de Ensalada Campesina La Costeña®



Preparación

1. Licuar la crema con el puré de tomate, los chiles chipotles y el agua, reservar.
2. En una sartén calentar el aceite y freír los muslos hasta dorar, sazonar con sal y pimienta al gusto, agregar la salsa cremosa, tapar y cocinar por 20 minutos.
3. Drenar la ensalada campesina y agregar a los muslos, mezclar, tapar y cocinar por 5 minutos más, retirar del fuego.
4. Servir 2 muslos por persona acompañado de arroz al gusto.