



Papas rellenas de pollo al chipotle

Categoría: Botana, Pollo

¡Sorpréndete con su sabor!



Preparación
45 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 piezas de Papas grandes cocidas
- 240 g de Pechuga de pollo s/ hueso cocida y cortada en cubos de 1X1 cm
- 4 cdas de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 2 cdas de Chipotles en Picados en Adobo La Costeña®
- 1 lata de Ensalada Campesina La Costeña® (410 g)
- 2 cdas de Perejil picado
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 2 tazas de Lechugas mixtas (hojas)



Preparación

1. Cortar las papas a lo largo por la mitad, ahuecar con una cuchara dejando $\frac{1}{2}$ centímetro entre la pulpa y la cáscara. Cortar la pulpa de la papa toscamente y reservar.
2. Mezclar la pulpa de papa picada toscamente con la pechuga de pollo, mayonesa, chipotle, ensalada campesina (drenada) y perejil. Sazonar con sal pimienta al gusto.
3. Rellenar las mitades de papa con la mezcla de pollo y colocar sobre cama de lechugas mixtas. Servir.