



Muslos rellenos de requesón picante

Categoría: Plato Fuerte, Pollo

¡Prueba esta increíble receta!



Preparación
45 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 130 g de Requesón
- 2 cdas de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 2 cdas de Epazote picado
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 8 piezas de Muslos de pollo sin piel y sin hueso
- 16 piezas de Palillos de madera
- 2 cdas de Aceite
- 1 taza de Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 1 taza de Crema ácida
- 1/2 taza de Agua
- 2 cdas de Cilantro picado



Preparación

1. Mezclar el requesón con los chipotles picados, epazote, cebolla, sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. Sazonar los muslos con sal y pimienta al gusto, rellenar con la mezcla de requesón y cerrar con ayuda de palillos de madera. Calentar el aceite y dorar los muslos por ambos lados. Retirar exceso de aceite y palillos, reservar.
3. Calentar el puré de tomate y cocinar por 5 minutos, incorpora la crema y el agua, agregar los muslos, bajar el fuego y cocinar hasta que los muslos estén completamente cocidos. Servir los muslos con la salsa y terminar con cilantro picado.