



Pollo jalapeño

Categoría: Plato Fuerte

¡Hoy podrían tener una comida diferente! Con el toque único de las nuevas rajitas de La Costeña®, esta receta de pollo jalapeño será el favorito de tu familia.



Preparación
25 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1/2 pza Pechuga de pollo
- 4 cda de aceite
- 1/2 pza de cebolla blanca picada
- 2 diente de ajo picado
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 2 cda de queso crema
- 1 taza de leche
- 8 cda rodajas de jalapeño tatemado La Costeña®
- 2 cda de cilantro picado



Preparación

1. Cortar en una tabla la pechuga de pollo en tiras y sazonar. Freír en un sartén caliente las tiras de pollo hasta sellar. Reservar
2. Sofreír ajo y cebolla picados, queso crema y leche. Dejar cocinar a fuego bajo.
3. Licuar la crema resultante con 2 cucharadas / 30gr de rodajas de jalapeño tatemado La Costeña®, regresar a una olla, sazonar y cocinar por 5 minutos más.
4. Servir en un plato y terminar agregando cilantro picado y rodajas de jalapeño tatemado La Costeña®. Acompañar con arroz blanco al gusto.