



Suprema de pollo en salsa de cilantro

Categoría: Plato Fuerte, Pollo, Verduras

Dale un giro a tu comida con esta receta, ¡te encantará!



Preparación
25 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 460 mls de agua
- 460 mls de leche
- 1 taza de cilantro
- 1 lata de Crema de Chile Poblano Campbell's®
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña®
- 60 g de queso tipo manchego rallado
- 4 Pechugas de pollo sin hueso abierta a la mitad
- 4 cdas de aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

1. Licuar el agua, la leche y el cilantro.
2. Calentar la crema de chile poblano; agregar dos cucharadas de elote; la mezcla anterior. Cocinar por 4 minutos a fuego bajo y reservar caliente.
3. Mezclar el resto del elote con el queso.
4. Sazonar el pollo con sal y pimienta, rellenarlo con la mezcla de elote y queso.
5. Freír en el aceite la pechuga rellena hasta dorar por los dos lados, asegurarse de que esté bien cocida.
6. Servir con la salsa de cilantro.