



PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NUEZ Y CHIPOTLE 4 Porciones

Pechugas:

- Sal y pimienta, al gusto
- 2 pechugas de pollo, partidas a la mitad deshuesada y sin piel
- 2 cucharadas de aceite
- ½ taza de caldo de pollo

Salsa de nuez y chipotle:

- 1 paquete de queso crema (190g)
- 3 tazas de leche (375ml)
- 200 g de nuez
- 2 chiles chipotle, de lata
- Pimienta blanca, al gusto
- Sal, al gusto

Método de Preparación:

1. Para las pechugas, salpimenta el pollo, calienta el aceite y fríelas por todos lados, agrega el caldo de pollo y tapa para terminar la cocción. También puedes colocar en un refractario y terminar la cocción en el horno durante 20 minutos. Reserva.
2. Para la salsa, licúa el queso con la leche, la nuez y el chile chipotle; lleva al fuego y sazona con la pimienta y sal. Calienta hasta que espese ligeramente.
3. Sirve las pechugas bañadas con la salsa.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****