



## POLLO EN SALSA DE ESPINACAS 4 porciones

### Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 650 g de fajitas de pollo
- 2 cucharadas de aceite

### Salsa:

- ½ cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 4 manojos de espinacas, limpias y troceadas
- ¼ de taza de vino blanco
- 2 tazas de crema
- ¼ de taza de leche
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

### Método de Preparación:

1. Salpimienta las fajitas de pollo, en una sartén caliente el aceite, fríe las fajitas hasta que estén ligeramente doradas y bien cocidas; reserva.
2. En la misma sartén donde freíste el pollo, funde la mantequilla, sofríe la cebolla y el ajo hasta que la cebolla esté transparente, agrega las espinacas y el vino blanco, cocina a fuego medio hasta que reduzca el líquido.
3. Añade la crema, la leche, el consomé de pollo y el pollo, mezcla perfectamente y cocina hasta que suelte el hervor.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: \*\*

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