



POLLO RELLENO CON SALSA DE POBLANO 4 porciones

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 4 milanesas de pollo
- 1 ½ tazas de requesón
- 2 cucharadas de aceite

Salsa:

- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 4 chiles poblanos, asados, desvenados y cortados en rajas
- 2 tazas de crema
- 1/2 taza de caldo de pollo
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

Método de Preparación:

1. Salpimienta las milanesas de pollo, rellena el pollo con el requesón forma los rollos y cierra perfectamente para que no se salga el requesón. En una sartén caliente el aceite y fríe los rollo de pollo hasta que doren ligeramente y estén bien cocidos.
2. Para la salsa, licúa la cebolla con los chiles poblanos, la crema, el caldo de pollo y el consomé de pollo hasta integrar por completo. Calienta la salsa y cocina a fuego medio hasta que suelete el hervor y espese ligeramente.
3. Sirve el pollo, baña con la salsa y ofrece.

Tiempo de Preparación: 30 min.

Grado de Dificultad: **

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