



POLLO CON SALSA DE JALAPEÑOS

4 Porciones

Ingredientes:

- 1 pza de pechuga de pollo cortada en fajitas
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 1 taza de leche
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- 1 lata de chiles jalapeños (225 gr)

Procedimiento:

1. Cuela los chiles jalapeños y en el caso que tenga zanahorias, retíralas. Reserva.
2. Licúa el queso con la leche, el consomé de pollo y los chiles jalapeños.
3. Salpimenta el pollo. Fríe las fajitas en el aceite hasta que doren por todos lados. Vierte la salsa de jalapeños sobre las fajitas. Tapa y cocina a fuego bajo hasta que el pollo esté completamente cocido.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 35 min.

Grado de dificultad: **

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