



**PECHUGA RELLENA DE POBLANO CON SALSA
DE ELOTE**
4 Porciones

Ingredientes:

- 4 milanesas de pollo delgadas
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 2 piezas de chile poblano, asados y cortados en tiritas
- 100 g de queso panela cortado en tiritas
- 2 cucharadas de aceite vegetal

Para la salsa:

- 1 lata grande de elote
- 1 lata de media crema
- 1 lata de leche evaporada
- 1 cucharada de chile chipotle molido
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Método de Preparación:

1. Salpimenta las milanesas por ambos lados y a continuación rellena con las tiritas de chile poblano y queso panela.
2. Con cada una forma rollitos y dóralos de forma uniforme en una sartén con aceite. Tapa para que su cocción sea pareja. Reserva.
3. Para la salsa, licua el elote, la media crema, la leche evaporada, el chile chipotle, la sal y la pimienta al gusto. Vierte en una cacerola y sin dejar de mover permite que suelte hervor.
4. Sirve los rollos de pollo rellenos bañados con la salsa de elote y ofrece.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: *

Muy Fácil: *
Fácil: **

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

CUADRO INFORMATIVO

Son unos exquisitos rollos de pollo rellenos de chile poblano y queso, bañados en una espectacular salsa de elote la cual les otorga un sabor inigualable y especial, muy *adoc* para esta temporada de cuaresma.