



Pechuga de pollo cremosa con chipotle

Nutrición, 02/08/2020



¡Saluda a una de tus próximas recetas favoritas, la cremosa pechuga de pollo al chipotle! Siempre trato de hacer nuevas recetas que tomen menos tiempo pero que aún puedan satisfacer mis papilas gustativas, y también siempre quiero probar cosas nuevas y tal vez salir un poco de mi zona de confort.

Esta receta de pechuga de pollo cremosa con chipotle es fácil de preparar, solo toma unos minutos para estar lista y ofrece una comida

deliciosa para toda la familia.

Esta receta es más moderna que tradicional y es adecuada para todos los que tienen una vida ocupada y quieren volver a casa y pasar menos tiempo cocinando y más tiempo disfrutando de la familia.

Cómo hacer pechuga de pollo cremosa con chipotle:

NOTAS

Puedes usar cualquier corte de pollo; el tiempo de cocción puede variar según el corte.

Esta salsa también se puede usar para camarones, solo cocina la salsa cremosa de chipotle primero y luego agregue los camarones para cocinar durante 5-6 minutos al final. La salsa es deliciosa, también puedes usarla sobre la pasta.

– Sazona las pechugas de pollo con ajo en polvo, sal y pimienta.

– Calienta el aceite en una sartén grande.

– Agrega las pechugas de pollo y cocina por 3 minutos por lado, volteando una vez.

– Mientras se cocina el pollo, agrega la crema espesa, la leche, los 2 chipotles en adobo y el caldo de pollo en polvo en la

licuadora. Procesa durante un par de minutos hasta que tengas una textura fina.

– Gira el fuego a medio y vierte la mezcla cremosa de chipotle en cocción lenta. Asegúrate de mirar el calor, ya que la salsa debe hervir suavemente, NO hervir. Demasiado calor afectará la crema y se cuajará. Cocina por 4 minutos y luego agrega las pechugas de pollo.

– Cocina por 4 minutos más.

Servir inmediatamente con arroz o vegetales y decorar con perejil.

Buen Provecho!