

Pollo con Crema y Chipotle

Receta enviada por Verenice Guerrero Martínez

Cuchillo para Rebanar
Sartén de 10½ pulgadas

Tiempo de cocción: 25 minutos

Rinde: 6 a 8 porciones

Ingredientes:

8 piezas de pollo (pierna y muslo)

½ cebolla blanca

1 diente de ajo

Sal y pimienta negra al gusto

1 recipiente (8.8 onzas/250 gramos) de crema —*sour cream*—

3 a 5 piezas de chile Chipotle adobado

Preparación:

Lave las piezas de pollo y, con el Cuchillo para Rebanar, retire la grasa adicional. Licúe la cebolla, el ajo, la sal y la pimienta negra. Pre caliente el Sartén de 10½ pulgadas durante 3 minutos a temperatura media-alta. Reduzca la temperatura a media. Selle el pollo y vierta la mezcla de la licuadora; espere 15 minutos. Licúe la crema con las piezas de chile e incorpórelas al sartén. Revuelva durante 5 minutos y sirva.

Acompañantes Sugeridos: Pasta o ensalada verde.

