

POLLO ENCACAHUATADO



Ingredientes



- ♥ 2 piezas muslo de pollo cocidas
- ♥ 2 piezas pierna de pollo cocidas
- ♥ 3 cucharadas aceite capullo
- ♥ 1/2 lata leche evaporada
- ♥ 1 1/2 taza agua
- ♥ 1 cucharada *fécula de maíz
- ♥ 1 cucharada *consomé de pollo en polvo
- ♥ 1/2 cucharadita sal con cebolla en polvo
- ♥ 2 piezas chile guajillo
- ♥ 3 cucharadas crema de cacahuete

Consejo culinario
Puedes decorar con
cacahuete tostado.



Preparación



1.Licuar

Licúa la leche evaporada con el agua, la fécula de maíz, el consomé de pollo en polvo, la sal con cebolla en polvo, los chiles guajillos y la mantequilla de maní; cuela y calienta el aceite capullo por 2 minutos, agrega la mezcla que salga de la licuadora que se coló previamente y calienta durante 5 minutos a fuego medio moviendo constantemente hasta que espese un poco.

2.Agregar

Agrega las piezas de pollo y sirve caliente.