



Recetas nuevas cada viernes

 ¡Dale play a esta receta!

DALE CLICK
O ESCANEA



Pollo Encacahuatado

INGREDIENTES:

- 6 piezas de pollo
- 1/2 kilo de jitomate
- 1 ajo
- 1 trozo de cebolla (30 g)
- 4 chiles de árbol
- 2 cucharaditas de Knorr Suiza
- 100 g de cacahuete salado o tostado sin aceite
- 1 taza de caldo de pollo

TIEMPO: 40 min

PORCIONES: 6

PREPARACIÓN:

1. Quítale el corazón a los jitomates y colócalos en un sartén, girándolos para que se asen por todos sus lados, hasta que sea posible desprenderles la piel
2. En un sartén coloca un poco de aceite y sofríe el ajo y la cebolla, seguido de los chiles de árbol, por poco tiempo, evitando que se quemem.
3. Coloca en la licuadora los jitomates sin piel, la cebolla, el ajo, los chiles, los cacahuates y el caldo de pollo
4. Vierte esa mezcla en una olla, si lo notas espeso puedes agregarle más caldo de pollo.
5. Cocina hasta que suelte el hervor. En ese momento añade el Knorr Suiza en la salsa.
6. Coloca las piezas de pollo e integra la salsa, cocinando por dos minutos más y apaga la flama.

¡Listo! ¡Sirve y disfruta!



@lacocinaderosytv



/lacocinaderosytv



La Cocina de Rosy TV