

POLLO EN SALSA

DE TRES CHILES

Rinde: Para 5 personas

INGREDIENTES:

- 1 pollo entero partido en piezas
- 1 chile ancho
- 1 chile morita
- 1 chile de árbol
- ½ taza de puré de tomate
- 1 jitomate
- 2 papas
- 2 zanahorias
- 1 ajo
- 1 cucharada de orégano
- ½ barra de mantequilla
- 1 cucharada de consomé de pollo
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

- En una licuadora vacía chile ancho, ajo, consomé de pollo en polvo, orégano, chile morita y chile de árbol, un jitomate, una taza de salsa de tomate, un poco de agua, licúa y reserva.
- Usando una cacerola o sartén, calienta un poco de mantequilla, añade el pollo y frielo a fuego bajo.
- Tápalo por 6 minutos.
- Vierte la salsa que preparaste en la licuadora y sazona con el pollo durante 3 minutos.
- Agrega zanahoria y papa, cocina todo por 5 minutos.
- Acompaña con arroz blanco.

