Receta

Pechuga de pollo empanizada con salsa chipotle

GÜERA
SALSA GOURMET

Ingredientes:

- 1 taza de leche.
- 6 milanesas de pechuga de pollo.
- 100 grs. de queso manchego rallado.
- 300 grs. de espagueti cocido
- 500 gramos de jitomate.
- ¼ cebolla.
- 1 dientes de ajo.
- 3 chiles chipotles con adobo.
- Salsa chipotle La Güera.
- 1 cucharada de aceite vegetal.
- 1 diente de ajo chico.
- ½ taza de crema ácida.
- Sal y pimienta.
- 1 taza de pan molido.
- Aceite para freír.

Preparación:

1.- Marina las pechugas en la leche por 20 o 30 minutos.

2.- Hierve los jitomates con la cebolla y el diente de ajo.

3.- Licúa junto con Salsa Chipotle La Güera y ½ taza del agua donde se cocieron los jitomates. Cuela y reserva.

4.- Calienta el aceite en una olla, deja dorar un ajo para aromatizar y retira. Añade la salsa, deja hervir por 10 minutos a fuego lento y agrega la crema caliente. Mezcla, prueba y rectifica la sazón.

5.- Mezcla el pan molido, sal y pimienta. Escurre las pechugas de la leche, empaniza y fríe en aceite caliente.

6.- Coloca las milanesas en un refractario, cubre con la salsa agrega queso y hornea a 180°C por 5 o hasta que el queso se gratine. Sirve sobre pasta.