



## CHULETAS CON MARGARINA Y CHIPOTLE

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 1 cebolla picada y frita
- 2 chiles chipotle
- 6 piezas de chuleta de cerdo ahumada
- 2 tazas de espinaca
- 1/2 lata de leche evaporada
- Margarina sin sal La Villita
- 2 yemas de huevo
- 3/4 taza yogurt natural

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, ¡esta receta queda para chuparse los dedos!

Batimos la mitad de una barra de margarina sin sal La Villita hasta dejarla cremosa, incorporamos los chiles, la cebolla y el consomé de pollo en polvo. Guardamos la mezcla.

Ponemos a calentar la leche evaporada y al hervir, agregamos las yemas moviendo constantemente: incorporamos el yoghurt, las espinacas y más consomé de pollo en polvo, unimos con la salsa preparada previamente y movemos hasta que espese.

Aparte en un sartén calentamos un poco de margarina sin sal La Villita y freímos las chuletas. Servimos en platos las chuletas y las bañamos con la salsa y agregamos un trozo de margarina sin sal La Villita al chipotle.

¡Riquísimo!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita