



POLLO A LA CREMA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 4 pechugas de pollo partidas a la mitad
- ½ taza de agua
- 2 pimientos rojos picados
- 2 pimientos amarillos picados
- 380 g de queso fresco La Villita
- 2 latas de leche evaporada
- Margarina sin sal La Villita
- Sal y pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, nada como una nueva receta que sorprenda a todos.

Salpimientamos las pechugas de pollo, ponemos a calentar un sartén con un poco de Margarina sin sal La Villita y dora las pechugas de pollo. Cuando estén doradas agregamos 1/2 taza de agua a la sartén, tapamos y dejamos cocinar hasta que el pollo esté tierno. Sofreímos los pimientos en una cacerola con un poco de Margarina sin sal La Villita.

Licuamos la mitad de los pimientos con el queso fresco La Villita y la leche evaporada. Vertemos la mezcla en la cacerola con el resto de los pimientos, sazonamos y dejamos que hierva a fuego bajo por 2 min. Rebanamos las pechugas en medallones, servimos y las bañamos con la crema de pimientos.

¿Qué tal? ¡Para chuparse los dedos!

 LaVillitaMX  @LaVillita