



## POLLO EN PIPIÁN ROJO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 60 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 6 piezas de pollo
- 1/2 tazas de almendra, sin pelar
- 6 chiles guajillos
- 3 cucharadas de margarina La Villita, sin sal
- 1/2 l de leche de vaca
- 250 ml de caldo de pollo
- 1 cubo de consomé de pollo en polvo
- 1/4 tazas de ajonjolí tostado

## MODO DE PREPARACIÓN

Consiente a todos en casa con este exquisito manjar digno de un restaurante en casa, amiga.

Sazonamos las pechugas con sal y pimienta. Calentamos la margarina y sellamos las piezas de pollo para que queden doradas. Retiramos del sartén y reservamos.

Remojamos los chiles en agua caliente un rato. Escurrimos el agua y retiramos las semillas de los chiles, los licuamos con las almendras y la leche, para hacer la salsa. Sazonamos al gusto el consomé en polvo.

Poner las piezas en una olla grande, cubrimos con la salsa y calentamos todo a fuego medio, durante 20 minutos. Para tostar el ajonjolí, lo colocamos en un sartén, se pone al fuego moviendo con cuidado para que no se queme unos 3 minutos y retiramos enseguida. Para servir espolvoreamos con ajonjolí tostado. ¡Listo!