



POLLO EN SALSA DE QUESO CHIHUAHUA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 1 pollo, sin piel y cortado en piezas
- ½ cebolla
- 1 diente de ajo
- Sal
- Pimienta
- ½ barra (45 g) de margarina La Villita
- 3 cucharadas de harina
- 3 tazas de leche
- ½ taza de queso Chihuahua La Villita rallado

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta se va a convertir en una de sus favoritas pues es muy rica y nada complicada.

Primero colocamos las piezas de pollo, la cebolla y el ajo en una olla, cubrimos con agua y agregamos sal al gusto. Cocinamos a fuego alto hasta que suelte el hervor, reducimos el fuego a medio-bajo, tapamos y cocinamos durante una hora o hasta que el pollo esté bien cocido.

Mientras, derretimos la margarina en una cacerola a fuego medio y doramos ligeramente la harina, sin dejar de mover. Reducimos el fuego y agregamos la leche a cucharadas mientras seguimos moviendo para evitar que se formen grumos. Cocinamos a fuego suave durante 15 minutos, agregamos el queso Chihuahua y cocinamos durante un par de minutos más.

Lo siguiente es escurrir las piezas de pollo cocidas, picarlas en cuadritos y agregarlas a la cacerola con la salsa de queso. Si ésta quedó muy espesa vamos a adelgazarla con un poco de caldo de pollo y la sazonamos con sal y pimienta. Cocinamos durante unos minutos más y servimos.

Amigas, este platillo podemos acompañarlo con zanahorias y ejotes hervidos, para agregar ese elemento vegetal que siempre es necesario en nuestra comida.