



POLLO EN SALSA VERDE

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 6 piezas de pollo sin piel
- 1/2 kg de tomates verdes partidos a la mitad
- 1/2 kg de habas verdes
- 1/4 de cebolla
- 4 chiles serranos
- 1 litro de caldo de pollo
- 2 hojas de epazote
- 4 calabazas cortadas en bastones
- Sal y pimienta al gusto
- Margarina sin sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, preparar un pollo en salsa verde es más sencillo de lo que imaginan, tomen nota.

Sazonamos el pollo con sal y pimienta, lo sofreímos en una cacerola con un poco de margarina sin sal La Villita para sellarlo; retiramos y reservamos.

En el mismo sartén, ponemos un poco más de margarina para freír los tomates, la cebolla y los chiles hasta que los tomates estén suaves.

Licuamos con la mitad del caldo y el epazote para hacer una salsa; vertemos a la cacerola, añadimos el resto del caldo; cuando suelte el hervor, bajamos el fuego.

Incorporamos el pollo y las habas, sazonomos con sal y pimienta y cocinamos a fuego medio hasta que la carne esté cocida.

¡Fácil y delicioso!

 LaVillitaMX  @LaVillita