

www.lavidaesdulce.net

Los dip son para mi una solución entretenida, rápida y deliciosa para los aperitivos.

Este dip de pollo es muy rico, calentito y contundente para una noche de invierno.

Acompañado por una buena copa de Merlot aún mejor!!!

Se los recomiendo por qué es rápido y siempre ha sido un éxito entre mis amigos. La única dificultad que tiene es encontrar la salsa buffalo, en el Jumbo siempre hay. En los otros supermercados no la he visto.

Pero una vez que la encuentren la van a adquirir para siempre, es picante y repleta de sabor, ustedes tienen que ajustar cuánto usan según cuánto les gusta lo picante, los hombres en general se vuelven locos con este dip.

Se puede comer con lo que quieran, a mi me gusta mucho con pan Pita!

Dip de Pollo Buffalo

Receta

1 cda. de aceite de oliva

1 pechuga grande de pollo deshuesada partida en dos

sal y pimienta

1/2 taza de salsa buffalo (ver foto, yo la compre en el Jumbo)

1 caja de porotos cocidos Wasil

1/2 pan de queso crema a temperatura ambiente

1 taza de queso mozzarella rallado

2 cads. de yoghurt griego

jugo de un limón de pica

cilantro para servir

Precalentar el horno a 200 grados, preparar una fuente para el horno con aceite en spray, puede ser una paila de greda, un pyrex, yo usé un skillet de fierro.

En un sartén calentar el aceite de oliva, poner el pollo y cocinar bien, salpimentar a gusto, cuando este cocido retirar del fuego y desmenuzar con un tenedor mezclar con la salsa buffalo y los porotos sin el jugo de la caja, reservar.

En un bol mezclar el queso crema, queso mozzarella y el jugo de limón, agregar el pollo y revolver bien. Poner en la fuente reservada y espolvorear con un poco de queso.

Llevar al horno hasta calentar y dorar. Decorar con cilantro y el yoghurt griego, servir con chips para untar.