

www.lavidaesdulce.net

Aquí les dejo una receta ultra deliciosa y express, si tienen un pollo en el refrigerador que deben hacer pero les da lata hacerlo en el sartén a la plancha sin mucho chiste y originalidad...aquí les dejo una receta botada de fácil y que conquistara el corazón de cualquiera!

Esto pollo es demasiado bueno para ser verdad, se deshace en la boca y queda repleto de sabores increíbles e interesantes, mi marido amo este pollo literalmente se devoro esta receta. Es bien picante así que si no te gusta mucho lo picante le puedes echar menos salsa verde, 1/4 de taza en vez de 1/2 taza....yo amo los sabores diferentes y lo picante así que le eche 3/4 de taza!!!!

Ideal para comerlo sobre el arroz, la salsa verde la venden en todos los supermercados donde están los ingredientes mexicanos.

Una receta fácil y entretenida que van a adorar, se los prometo!

Bonus Track: es keto friendly

Pollo Cremoso a la Salsa Verde

Receta para 4 personas....

4 a 5 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel

1/2 cucharadita de ajo en polvo

1/2 cucharadita de comino en polvo

sal a gusto

2 cucharadas de aceite de oliva, dividido

2 dientes de ajo picados

1/2 taza de salsa verde mexicana

85 gramos (3 onzas) de queso crema

3 cucharadas de yoghurt griego

1 taza de caldo de pollo

1/4 taza de cilantro picado, y más para decorar

Sazonar el pollo con el ajo en polvo, comino y sal . En una sartén grande a fuego medio, calentar 1 cucharada de aceite de oliva. Cocinar el pollo hasta que esté dorado y cocido, 8 minutos por lado. Transferir a un plato y reservar.

En él mismo sartén agregar el aceite restante, calentar y agregar la salsa verde, el queso crema, el caldo de pollo y las tres cucharadas de yoghurt griego, revolver hasta que el queso crema se derrita por completo.

Regresar el pollo al sartén y dejar hervir a fuego lento hasta que espese un poco, de 4 a 6 minutos más. Retirar del fuego y decorar con cilantro.