

# POLLO ENCACAHUATADO



## Ingredientes



- ♥ 2 piezas muslo de pollo cocidas
- ♥ 2 piezas pierna de pollo cocidas
- ♥ 3 cucharadas aceite capullo
- ♥ 1/2 lata leche evaporada
- ♥ 1 1/2 taza agua
- ♥ 1 cucharada \*fécula de maíz
- ♥ 1 cucharada \*consomé de pollo en polvo
- ♥ 1/2 cucharadita sal con cebolla en polvo
- ♥ 2 piezas chile guajillo
- ♥ 3 cucharadas crema de cacahuete

**Consejo culinario**  
Puedes decorar con  
cacahuete tostado.



## Preparación



### 1.Licuar

Licúa la leche evaporada con el agua, la fécula de maíz, el consomé de pollo en polvo, la sal con cebolla en polvo, los chiles guajillos y la mantequilla de maní; cuela y calienta el aceite capullo por 2 minutos, agrega la mezcla que salga de la licuadora que se coló previamente y calienta durante 5 minutos a fuego medio moviendo constantemente hasta que espese un poco.

### 2.Agregar

Agrega las piezas de pollo y sirve caliente.