



POLLO EN CREMA

PARA 4 a 5 PORCIONES

INGREDIENTES:

- 3 LBS. DE POLLO
- 2 1/2 LITROS DE AGUA PARA COCER EL POLLO (O QUE CUBRA EL POLLO PARA COCERLO)
- 3 CUCHARADAS DE CONSOMÉ DE POLLO
- 1 APIO MEDIANO (EN LASCAS)
- 1 CEBOLLA MEDIANA (EN RODAJAS)
- 1 CHILE PIMIENTO ROJO MEDIANO (EN LASCAS)
- 1/2 LITRO DE CREMA
- SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

PROCEDIMIENTO:

Limpie y lave muy bien el pollo, colóquelo en una cacerola con el agua y consomé de pollo, déjelo cocinar durante unos 15 a 20 min. aproximadamente.

Cuando el pollo ya esté cocido reserve 1/2 taza del consomé, en otra olla coloque el pollo y agréguéle la cebolla, y el pimiento, deje caer la crema y la 1/2 taza de líquido, disuélvalo y deje hervir y por último deje caer el apio y sazónelo con sal y pimienta al gusto.