



Pollo Campbells

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: 45 minutos

Tiempo total: 50 minutos

Porciones: 8 pechugas sin hueso

Hacer este pollito es la cosa más sencilla del mundo. Es un básico en la cocina sobre todo si no les da problema usar una crema de lata.

Normalmente yo no uso las cremas en lata ni las sopas en lata así, como sopas. Siempre las he usado para guisar pollo o carne o incluso para bañar unos croissants de queso (pero esas es otra receta que ya les compartiré).

Solo es cuestión de ponerle unos pocos de ingredientes adicionales para realzar el sabor y listo.

No se preocupen por poner el pollo crudo, finalmente es así como siempre se empieza a cocinar el pollo, crudo ¿o no?.. y esta salsa va a hervir por tanto tiempo, que el pollo y el líquido que suelte se van a cocer perfectamente con el hervor sin problema.

Este es un «one pot dish» o «receta de una sola olla», por lo que además casi no ensuciaremos la cocina.

Ingredientes:

- 8 Milanesas de Pollo o Pechugas de pollo deshuesadas.
- 4 cucharaditas de mantequilla.
- 1 Cucharada de salsa inglesa.
- 1 Cucharada de salsa "Maggi".
- Queso manchego rallado al gusto.
- 1 Lata mediana de crema Campbell's al gusto (poblana, queso, espárragos, champiñones, o champiñones con pollo).

Solo en caso de usar la lata sabor Poblano se usa lo siguiente y se sofríe en un poquitito de aceite antes de agregarlo al refractario.

- 1/2 Cebolla cortada en alitas delgadas.
- 1 Lata chica de elote amarillo.
- 1 Chile poblano sin semillas cortado en alitas delgadas.

Procedimiento:

Se pone el pollo cortado en tiritas o bien las pechugas completas directo sobre un pyrex o en un sartén grueso, extendido y que tenga tapa sobre la estufa.



Pollo Campbells

Agregar directo sobre el pollo crudo el contenido de la lata, la salsa inglesa, salsa Maggi, unos cuadritos de mantequilla.

- Si se hace con crema sabor poblano, aquí se agrega el sofrito de elote, poblano y cebolla en alitas.

Si se hace en sartén, se deja a fuego medio a bajo y se tapa a dejar que se cueza el pollo perfectamente bien.

Si se hace en refractario se tapa con aluminio y se mete al horno a 180°C por al menos 45 minutos o hasta que el pollo esté cocido.

Al estar cocido el pollo y justo antes de servir, se le agrega el queso rallado.

NOTAS:

- Se puede hacer con CUETE DE RES (usando la crema de Champiñones).
- Se puede hacer en la crock pot (olla de lento cocimiento), 1 hora en potencia alta y 4 horas en baja (aprox.)

¡BUEN PROVECHO!

