

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

POLLOS Y AVES

POLLO CON SALSA DE MANTEQUILLA DE CACAHUATES Y FRIJOLES NEGROS

INGREDIENTES:

- 2 Cucharadas de aceite de cacahuates (maní)
- 2 Libras de pechugas de pollo sin piel ni huesos
- 4 Dientes de ajo
- 1 Taza de cebolla finamente picada
- $\frac{3}{4}$ Taza de pimientos
- 1 Lata sopa de frijoles negros
- $\frac{1}{2}$ Lata de agua
- 4 Cucharadas de mantequilla de cacahuates
- Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO:

Salpimenta el pollo.

Utilizando una sartén grande, sofríe el pollo en el aceite por los dos lados, alrededor de 15 minutos o hasta que la carne este completamente cocinada.

En la misma sartén y aceite, sofríe el ajo hasta que adquiriera un color dorado.

Agrega la cebolla y cocínala hasta que se torne cristalina, entonces añade los pimientos y cocina por unos minutos más revolviendo ocasionalmente.

Añade la sopa con el agua y la mantequilla de cacahuates.

Revuelve vigorosamente hasta que obtenga una salsa espesa.

Condimenta con la sal y la pimienta añadiéndole pollo a la sartén.

Tapa la sartén y déjalo cocinar a fuego lento por 10 minutos más.