

POZOLILLO VERDE, LAURA.

MICRO-ONDAS.

Ingredientes:

300 gr. pollo en cubos.

1 taza salsa verde.

3 elotes desgranados.

1 cda. Consomé de pollo en polvo.

1 cda. Aceite.

1 ½ L. agua.

Sal y pimienta.

SALSA VERDE:

12 tomates verdes, lavados y cortados a la mitad.

1 ch. serrano picado.

2 hojas de lechuga.

½ cebolla.

2 cdas. Cilantro.

1 cta. Consomé en polvo.

-para la salsa, cocine los tomates y el chile con una cda. De agua por 3 minutos en un molde tapados.

-licue con los demás ingredientes y reserve.

Para el pozolillo.

-Cocinar el pollo en cubos, tapado por 5 min. y salpimentar.

-en un recipiente, cocinar los granos de elote 3 minutos, tapados.

-añadir el aceite y cocinar 1 minuto destapado, en el mismo recipiente de los granos de elote, de preferencia uno hondo para ahí cocinar todo.

-en el recipiente de los elotes, añadir el pollo, la salsa, el agua y el consomé, cocinar 5 minutos destapado.

-listo para comer.

Guarnicionar con: lechuga en chifonade, cebolla picada, limón y tostadas.

-chile al gusto.

