

Lista de ingredientes para la receta Pechugas de pollo con crema de chipotle, Caldo de pollo con verduras, Piernas y muslos en escabeche

Caldo de pollo con verduras

- Agua 3 L
- Cebolla en cubos grandes 200 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Apio en cubos grandes 200 g
- Calabacitas en cubos medianos 200 g
- Perejil 50 g
- Chayotes en cubos medios 200 g
- Zanahorias en cubos grandes 200 g
- Guacal de pollo 1 Unidad

Pechuga de pollo con crema de chipotle

- Caldo De Pollo 250 cc
- Crema 250 g
- Chile chipotle adobado de lata 1 Unidad
- Pechugas de pollo 2 Unidades
- Mantequilla cc
- Champiñones fileteados 200 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Ajo 1 Unidad
- Cebolla 100 g
- Mantequilla 100 grs.

Piernas y muslos en escabeche

- Zanahoria 200 g
- Piernas de pollo 2 Unidades
- Caldo De Pollo Cantidad necesaria
- Chile serrano en cuartos con semilla 100 grs.
- Vinagre Blanco 100 cc
- Sal y Pimienta A gusto
- Muslos de Pollo 2 Unidades
- Cebolla fileteada 300 grs.
- Aceite De Oliva 100 cc
- Ajo 2 Unidades