Baguette de Pollo Cremoso Enchipotlados

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 100 miliitros
Cebolla: 150 Gramos
Chipotle seco: 300 Gramos
Dientes de ajo: 4 Unidades
Pan tipo baguette: 1 unidad
Pechuga de pollo deshuesada: 1 Kilo
Sidra: 200 miliitros
Agua: 500 miliitros
Cebollin: 1/2 Manojo
Crema: 1 Litro
Nuez: 100 Gramos
Papa cambray: 500 Gramos
Sal y Pimienta: c/n
Vinagre de Vino Blanco: 25 miliitros

Preparación de la Receta

Pollo

- Limpiar los chiles e hidratarlos en agua hirviendo.
- Añadir la *cebolla* entera y los dientes de *ajo* pelados.
- Licuar con agua y *crema* y reservar.
- Hacer fajitas con las pechugas del **pollo** y salpimentar.
- En un sartén incorporar un poco de aceite de oliva y sellar las fajitas.
- Añadir lo previamente licuado.
- Salpimienta y añadir la sidra.

Papas

- *Hervir* las papas de 10 a 15 minutos.
- Escurrirlas, partir en cuatro y reservar.
- Batir vigorosamente aceite con *vinagre* y salpimentar.
- Añadir las papas, la nuez troceada y *cebollín*.
- Mezclar.

Emplatado

- Partir por la mitad la baguette, retirar exceso de migajón, añadir el *pollo* y bañarlo con la salsa de *chipotle* cremosa, añadir las papas, cerrar la baguette y hornear por tres minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/baguette-de-pollo-cremoso-enchipotlados