Milanesas con Crema de Chipotle



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chiles chipotles adobados: 2 Unidades
Milanesas de pollo: 2 Unidades
Aceite De Oliva: c/n
Crema agria: 1 y 1/2 Tazas
Sal y Pimienta: c/n

Guarnición

Aceite De Oliva: 4 cdas
Azúcar Negra: 2 cdas
Espinaca: 1 Atado
Queso de Cabra: 75 grs
Peras: 3 Unidades
Panceta: 100 grs
Vinagre Balsámico: 4 cdas

Preparación de la Receta

- Licuar la **crema** ácida con los chipotles hasta obtener una mezcla homogénea.
- Salpimentar las milanesas de *pollo*
- Sellar sobre un sartén con un poco de aceite un minuto por cada lado
- Si es necesario, sellar de una por una, sacar y reservar
- Regresar la sartén cuando estén todas listas.
- Bañar con la salsa de **chipotle**
- *Sazonar* con sal al gusto
- Continuar cociendo 10 minutos más a fuego medio destapadas hasta que la salsa espese un poco y se integren los sabores.

Guarnición

- Cortar la *panceta* y *dorar* en una sartén hasta que esté bien crocante
- Sacar y dejar escurrir sobre un papel absorbente.
- Mezclar el *vinagre*, el aceite, la sal y el azúcar
- Batir hasta integrar bien

- Lavar las hojas de las espinacas
- Disponerlas en una fuente
- Acomodar sobre ella las peras en trozos y el queso en cubos
- Añadir la *panceta* y rociar con la vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milanesas-con-crema-de-chipotle