



**Tipo de platillo: Plato fuerte**

### **Rollitos de pollo al chipotle**

**Porciones: 4**

**Ingredientes:**

4 pzas	Milanesa de pollo
8 pzas	Rebanadas de tocino
1 tza	Queso panela, en bastones
c/s	Palillos

**Para la salsa:**

½ pza	Cebolla, cocida
1 pza	Ajo, cocido
2 pzas	Chile chipotle, asado, desvenado y cocido
2 pzas	Jitomate, cocido
½ pza	Queso crema
1 tza	Caldo de pollo
c/s	Aceite, sal y pimienta

**Procedimiento:**

- 1. Para los rollitos**, extender milanesa y salpimentar por ambos lados. Colocar tocino y queso panela enrollar y sujetar con ayuda de palillos. Cocinar en un sartén con aceite caliente, añadir un poco de agua, tapar y cocinar a fuego medio hasta cocer.
- 2. Para la salsa**, verter en la licuadora todos los ingredientes junto con queso crema y caldo de pollo, procesar hasta obtener una salsa de textura lisa y homogénea. Regresar a calor y rectificar sazón.
- 3. Para servir**, servir rollitos, bañar salsa de chipotle y, si lo desea, acompañar con arroz.