



GUISADO DE POLLO CON VERDURAS DESHIDRATADAS EN SALSA VERDE (5 porciones)



Ingredientes:

- 100 g de mezcla Itacate de verduras deshidratadas
- 100 g de pollo cocido y deshebrado
- 4 tomatillos verdes
- 4 chiles serranos
- 1 cebolla mediana
- 1 diente de ajo
- 1 manojo de cilantro
- 2 cucharadas soperas de aceite
- Sal al gusto

Preparación:

1. Se pone a cocer la mezcla Itacate de verduras deshidratadas en una olla con 1 litro de agua fría, 15 minutos o hasta que el arroz y los vegetales estén tiernos.
2. Los tomatillos verdes y los chiles serranos se ponen a cocer y se licúan con el diente de ajo.
3. En una cacerola se ponen las dos cucharadas soperas de aceite y se pone a acitrionar la cebolla finamente picada, se la agrega la salsa verde, el pollo desmenuzado y la mezcla de verduras deshidratadas Itacate cocidas.
4. Se deja en el fuego hasta que hierva, se sazona con sal al gusto y se adorna con cilantro finamente picado.
5. Sírvese caliente.