

POLLO A LA CREMA✓

Ingredientes

- 1 pollo grande
- 1 lata de sopa de crema de pollo
- 1 taza de vino blanco
- sal y pimienta al gusto

Procedimiento

Se sazona el pollo con sal y pimienta. Se pone en una paila y se le agrega la lata de sopa de crema de pollo sin agua, luego se le agrega la taza de vino blanco y se pone al horno por una hora a 350°. Si usastes la paila le pones el fuego mediano y lo tapas.

Nota: Si deseas saber si el pollo está cocido le metes un tenedor, si entra hasta el hueso suavemente, ya está listo.

POLLO PICANTE✓

Ingredientes

Sal - Salsa China - Salsa Inglesa - Sal de Ajo -
Sal de Cebolla - Cebolla - Ajíe - Ajo - Curry - Picante
Pasta de Tomate - Ron - Tomillo (en polvo)

Procedimiento

Las presas del pollo las sazonas con sal, salsa china, salsa inglesa, tomillo en polvo, sal de ajo, sal de cebolla, cebolla, ajíe, ajo, bastante curry, lo fries en aceite un poco caliente (no le pongas tanto aceite), ahora le bajas la mecha, le agregas pasta de tomate, si están muy secas un poquito de agua y un poquito de picante, y para terminar le agregas un poquitito de ron.