

POLLO CREMOSO CON AJO Y MAÍZ

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Ideal para 4 personas



Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen
- 2 cucharadas de mantequilla amarilla
- 1 ½ libras de pechugas de pollo, cortada en cubos
- 1 cucharada de maicena
- 2 cucharadas de condimento cajún*
- 4 dientes de ajo, picados
- ½ cucharadita de tomillo seco o 2 cucharadas de hojas fresca
- 2 tazas de granos de maíz*, crudo
- ½ taza de crema dulce para batir*
- 2 cucharaditas de ralladura de limón
- ½ taza de albahaca fresca, picada

Instrucciones:

1. En un recipiente mediano, agrega el pollo y la maicena, mezclar bien para que todas los pedacitos de pollo queden bien cubiertos de maicena.
2. En una sartén grande, calienta el aceite de oliva y la mantequilla, agrega el pollo y 1 cucharada de condimento cajún, cocina 5 minutos, hasta que se dore.
3. Agrega el maíz, el ajo y el tomillo y continúa cocinando hasta que el ajo esté fragante.
4. Vierte la crema y agrega 2 cucharaditas de condimento cajún, cocina 1-2 minutos para calentar la crema, agrega agua o crema adicional para diluir la salsa, retira del fuego, agrega la ralladura de limón y la albahaca.
5. Servir con pasta, puré de papas, arroz, risotto o con lo que tu deseas. ¡A disfrutar y buen provecho!

Notas:

*Si no tienes condimentos cajún, lo puedes hacer tu: mezcla 2 ½ cucharadas de pimentón ahumado, 2 cucharadas de ajo en polvo, 1 cucharada de cebolla en polvo, 1 cucharada de orégano seco, 1 cucharada de tomillo seco, 1 cucharada de chili en polvo, 1 cucharada de pimienta de cayena, 1 ½ cucharadas de sal y 1 cucharada de pimienta negra. Rinde ¾ de taza.

*El maíz que yo utilice, fue maíz fresco de granos porque el sabor es mejor, pero si no tienes puedes utilizar maíz congelado o maíz de lata.

*La crema dulce para batir la puedes sustituir por leche de coco en lata.

www.unapizcadeluna.com