



INGREDIENTES:

- 4 piezas de Pollo
- 1 diente de ajo picado
- 60 g. de cebolla picada
- 1 cucharada de perejil finamente picado
- Chiles Chilpotles Adobados **SAN MARCOS** al gusto
 - 250 g. de tomate triturado
 - 300 ml. de caldo de pollo
 - 50 g. de cacahuets
- 2 patatas pequeñas cocidas y cortadas en rodajas
 - 4 piezas de Pollo
 - 1 diente de ajo picado
 - 60 g. de cebolla picada
 - 1 cucharada de perejil finamente picado
- Chiles Chilpotles Adobados **SAN MARCOS** al gusto
 - 250 g. de tomate triturado
 - 300 ml. de caldo de pollo
 - 50 g. de cacahuets
- 2 patatas pequeñas cocidas y cortadas en **rodajas**

PREPARACIÓN:

Hervir el pollo en agua con el ajo, la cebolla y el perejil. Retirar del agua una vez cocido. Precalentar el horno a 180 grados. Moler los Chiles Chilpotles Adobados de SAN MARCOS con el tomate triturado, el caldo de pollo y los cacahuets. Marinar el pollo con esta salsa, poner las patatas encima y colocar en un plato para el horno. Hornear durante 10 minutos hasta que las patatas se doren.

*DISFRUTA DE LA AUTENTICA COCINA MEXICANA AL MAS PURO
ESTILO MEX-MEX*

