

PAPITAS AL CHIPOTLE

Ingredientes:

- 1 kg de Papitas Cambray
- 5 a 8 chiles Chipotles Secos (5 grandes o 8 chicos)
- 2 Dientes de ajo
- ¼ de taza de aceite vegetal
- El jugo de 4 limones
- 2 cucharitas de consomé de pollo en polvo
- 2 Tazas de agua
- 1 cucharita de sal

Preparación:

1. Los chipotles se remojan en agua hasta suavizarse, se abren y se les retira el rabo, las semillas y venas.
2. En el vaso de la licuadora se agregan los chiles, los ajos, el aceite, el jugo de limón, el consomé de pollo en polvo, el agua, la sal y se licúan hasta dejar una salsa tersa.
3. En un sartén se agregan las papitas, se les vacía encima la salsa, se tapa y se pone a hervir suavemente durante 30 minutos.
4. Se pueden servir calientes o frías para botana.