



Tampiqueña con Salsa Picante de Arándanos



Fácil



45 minutos



4 porciones

Ingredientes

4 tampiqueñas
1 cucharada aceite
Sal y pimienta

Para la salsa

3 cucharadas cebolla picada
1 diente de ajo picado
½ taza Arándanos Deshidratados de Estados Unidos, picados
1 taza Jugo de Arándano de Estados Unidos
2 chiles chipotles adobados, sin semillas, finamente picados
1 cucharada consomé de pollo en polvo
1 cucharadita aceite



Preparación

Salpimiente las tampiqueñas. Caliente en una parrilla el aceite y fría la carne hasta que tenga el punto de cocción que usted prefiera.

Para hacer la salsa, caliente en una olla la cucharadita de aceite, fría la cebolla y el ajo, cuando estén transparentes agregue el jugo de arándano, los arándanos deshidratados y el chile chipotle, deje cocinar hasta que hierva, baje el fuego y sazone con el consomé de pollo en polvo. Acompañe las tampiqueñas con esta salsa.