Pechuga costeña con sofrito

Ingredientes

- *2 piezas de pechuga de pollo limpias sin hueso ni piel*
- *2 jitomates saladet cortado en cubos finos y sin semillas*
- *½ cebolla blanca cortada en cubos finos*
- *1 diente de ajo machacado*
- *¼ de taza de leche de coco*
- *1 pieza de chile serrano cortado finamente*
- *2 cucharadas de cilantro fresco, solo las hojas*
- *1 cucharadita de sal de grano*
- *1 pizca de pimienta negra*
- *2 cucharadas de aceite de oliva*

Preparación

Iniciamos quitando los residuos de grasa de las pechugas, ya que termines córtalas en tiras delgadas y reserva en un bol. Vamos a continuar con los jitomates, córtalos en cubos finos y quítales las semillas.

Seguimos picando la cebolla y deshojando el cilantro. Ahora corta en tres el ajo y machácalo con el cuchillo hasta que quede una pasta, resérvalo. Es el turno para el chile serrano, córtalo en rodajas finas.

En una cazuela caliente, añade el aceite y una vez que tome temperatura añade el ajo y cocina por 1 minuto a fuego medio. Añade las pechugas y mantén a fuego medio hasta que estén bien selladas.

Sigue el sofrito: integra la cebolla y después de 2 min añade el jitomate. Enseguida el chile, la sal, la pimienta y deja reducir un poco.

Viene el turno del toque secreto de la receta; la leche de coco que dará una nota de sabor costeño Vierte la leche de coco y sazona inmediatamente. Y que resuenen los bongos porque montaremos estas deliciosas pechugas costeñas.

Dispón las tiras en forma ascendente y para decorar agrégales una rajitas del chile serrano. Por último, en un recipiente pequeño pon el pico de gallo por un lado del plato.