



## PALOMITAS DE POLLO CON DIP DE CHIPOTLE.



Nivel:  
**Fácil**

Tiempo:  
 **15 Min**

Porciones:  
**2 Porciones**



### ¿Qué necesitas?

- 250 Gramos de palomitas de pollo Bachoco®
- 1 Pieza de huevo Bachoco®, cocido y picado finamente
- 400 Mililitros de aceite vegetal
- 2 Cucharadas de jugo de naranja
- 1/2 Pieza de jitomate rebanado
- 1 Cucharada de chile chipotle picado finamente
- 50 Gramos de mayonesa
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto



1. Frie las palomitas de pollo en aceite caliente hasta dorar.
2. Prepara el dip mezclando los ingredientes restantes hasta crear un aderezo uniforme.
3. Sirve las palomitas acompañadas del dip y disfruta.

**¡Disfruta!**

**Bachoco®**

