



RECETARIO SPEANUT

ENCACAHUATADO-DE-POLLO

ENCACAHUATADO DE POLLO

El guiso de la abuela, sin tostar cacahuates

MEDIDAS

40' **4** **15'** **25'**
TOTAL RINDE PREP FUEGO

INGREDIENTES

600 g pechuga o muslo de pollo en trozos

- ½ taza **Speanut Light**
- 4 pza chiles guajillo sin semillas
- 1 pza chile de árbol (opcional)
- 2 pza jitomates
- ¼ pza cebolla
- 2 dientes ajo
- 3 tazas caldo de pollo
- 1 raja canela
- al gusto sal

POR PORCIÓN

412 **38g** **23g** **14g** **3g**
kcal prot gras carb fib

MÉTODO

- 01 Dora el pollo con un poco de aceite en la cazuela hasta que tome color por todos lados. Retíralo y resérvalo.
- 02 En la misma cazuela, tuesta los chiles 30 segundos por lado. En cuanto suelten aroma, sácalos: quemados amargan toda la salsa.
- 03 Hierva los chiles con el jitomate, la cebolla y el ajo en 2 tazas de caldo, 10 minutos.
- 04 Licúa todo con la crema de cacahuete y el caldo de la cocción hasta que quede completamente liso.
- 05 Cuela la salsa de regreso a la cazuela. Este paso es el que separa una salsa sedosa de una con tropiezos.
- 06 Agrega la canela y cocina a fuego bajo 5 minutos, moviendo. Debe espesar sin llegar a hervir fuerte.
- 07 Regresa el pollo, agrega el caldo restante y cocina tapado 15 minutos. Ajusta sal y sirve con arroz blanco.

PROCEDENCIA

speakut.mx/recetas/encacahuatado-de-pollo

Receta probada en cocina de casa.

2026-06-27 · MEXICANA · MEDIA

Light es cacahuete puro, que es justo lo que pide un guiso salado. Cualquier endulzada arruinaría el equilibrio con el chile.

Speanut
Crema de Cacahuete

ESCANEA



LO QUE SE APRENDE AL SEGUNDO INTENTO

- 01 Sabe mejor al día siguiente: la salsa termina de asentarse.
- 02 Si espesa de más al recalentar, un chorro de caldo lo resuelve.
- 03 Con tofu firme en vez de pollo funciona igual de bien.

DUDAS QUE SIEMPRE SALEN

¿Puedo usar crema de cacahuete endulzada?

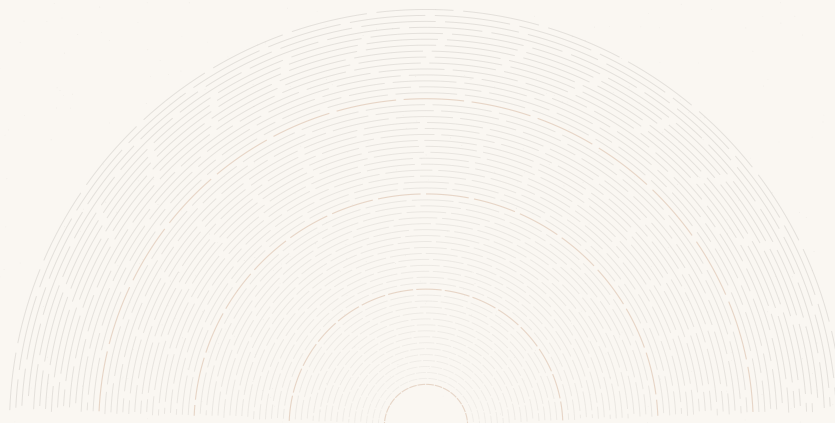
No es buena idea. La stevia de las otras presentaciones pelea con el chile y deja un guiso raro, ni dulce ni salado. Light es la indicada aquí.

¿Por qué se me cortó la salsa?

Hirvió demasiado fuerte después de agregar la crema. Fuego bajo y movimiento constante desde que la incorporas.

¿Se congela?

Sí, hasta 3 meses. Descongela en refrigerador y recalienta a fuego bajo con un poco de caldo.



LA QUE SE USA AQUÍ

Speanut Light

speanut.mx/productos/light

Speanut
Crema de Cacahuete

¿La hiciste?

Califica la receta y dinos qué cambiarías. Se publica con tu nombre de pila.

ESCANEA

