



TAQUITOS DE LECHUGA Y POLLO

Ingredientes:

12 hojas de lechuga francesa limpias y desinfectadas
1 cucharadita de aceite de oliva
½: pieza de cebolla picada
1 diente de ajo picado
1 tallo de apio picado
1 pieza de zanahoria rallada
300 gr de carne molida de pollo
Sal al gusto

Para la salsa de chile morita:

- 3 piezas de jitomate
- ¼: pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 piezas de chile morita
- Sal al gusto

Procedimiento:

1. En una sartén caliente, añade el aceite y sofríe la cebolla, y el ajo. Cuando comiencen a verse transparentes, agrega el apio y la zanahoria. Añade sal, tapa y cocina a fuego bajo por tres minutos. Retira del fuego y reserva.
2. En la misma sartén, agrega la carne molida de pollo y un poco de sal. Cocina hasta que cambie de color. Añade las verduras e integra. Tapa y cocina a fuego bajo por 10 minutos o hasta que la carne esté: completamente cocida.
3. Para la salsa, asa todos los ingredientes en una sartén o comal. Licua un poco con sal al gusto, debe quedar una salsa martajada.
4. Sirve los tacos de pollo con las hojas de lechuga.
5. Ofrece con la salsa martajada.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6