



PRACTICREPAS DE POLLO

Ingredientes:

- 500 g de tomate limpio y en trozos
- ¼ pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 taza de cilantro desinfectado
- 3 chiles verdes
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 4 cucharadas de aceite
- ½ cebolla fileteada
- 2 pechugas de pollo cocidas y deshebradas
- 1 taza de granos de elote
- Sal y pimienta al gusto
- 12 tortillas de harina calientes
- 300 g de queso manchego rallado

Procedimiento:

1. Licúa los tomates con la cebolla, el ajo, los chiles y el consomé calienta dos cucharadas de aceite y sofríe esta salsa. Reserva.
2. Calienta el resto del aceite y sofríe la cebolla, agrega el pollo y los granitos de elote salpimienta. Retira del fuego.
3. Sobre una tortilla de harina coloca un poco de la salsa verde, sobre esta el guisado de pollo y poco más de salsa y por último el queso repite el mismo procedimiento y termina con una tortilla.
4. Ofrece con otro poco más de salsa.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4