



BURRITOS DE POLLO A LA MEXICANA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

Para el pollo

- 250 gr. de tomates
- 150 gr. de cebolla
- 75 gr. de cacahuetes
- 1/2 diente de ajo
- 1/2 cucharadita de comino en grano
- 2 granos de pimienta
- 1 clavo
- 100 gr. de agua

- 1 cucharada de margarina con sal La Villita
- 1 cubo de caldo de pollo
- 1/2 de pechugas de pollo cortadas en trozos

Para el burrito

- 10 tortillas de harina
- Guacamole (al gusto)

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta le va a encantar a tus niños, es rica y fácil de preparar.

Trituramos los tomates junto a la cebolla, los cacahuets, el ajo, la pimienta, el clavo, el comino y ponemos en una olla junto con el resto de ingredientes (la margarina, el agua, el cubo de caldo y el pollo). Llevamos a ebullición y dejamos cocer durante 30 minutos. Una vez listo, trituramos ligeramente el pollo, solo hasta que se deshebre.

Calentamos las tortillas de harina (o maíz) en el microondas y las rellenamos con el pollo y el guacamole y las cerramos para servir y disfrutar.

 LaVillitaMX  @LaVillita