



CHALUPITAS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 500g de masa para tortillas
- 300g de pechuga de pollo deshebrada
- 190 g de margarina La Villita, con sal
- 1 taza de queso panela de canasto La Villita
- 2 tomates verdes
- 1 ramito de cilantro
- 1 cebolla blanca
- 4 dientes de ajo
- 3 chiles serrano

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, ¿cuándo fue la última vez que preparaste unas chalupitas? ¡Esta receta es muy fácil y rica de cocinar!

Hervimos los tomates por 5 min. Escurrimos y dejamos enfriar. Licuamos los tomates verdes, junto con el cilantro, media cebolla, 2 dientes de ajo, 2 chiles serranos, y una pizca de pimienta. Revolvemos hasta obtener una mezcla homogénea. Reservamos.

Hacemos bolitas de 3 centímetros de diámetro con la masa. Aplanamos y armamos las tortillitas, luego freímos cada una perfectamente en mar margarina. Esparcimos en cada tortilla un poco de salsa, así como la carne deshebrada, un poco de cebolla picada y por supuesto nuestro queso panela de canasto La Villita desmoronado por todas las chalupitas.

¡Disfruta!

 LaVillitaMX  @LaVillita