



FLAUTITAS DE POLLO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 tazas de pechuga de pollo cocida y deshebrada
- 1 taza de jitomate picado
- 1/2 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picado
- 1 cucharada de comino en polvo
- 2 cucharadas de margarina La Villita con sal
- 12 tortillas
- Aceite para freír
- 1/2 taza de crema
- 2 tazas de lechuga rebanada finamente
- 1 taza de salsa roja

MODO DE PREPARACIÓN

Estas flautitas serán tu nuevo antojito favorito, ¡preparalas!

Sofreímos la cebolla y el ajo con la margarina. una vez suaves agregamos el comino y el jitomate, cocemos durante 10 minutos y agregamos el pollo; salpimentamos y reservamos.

Colocamos un poco del guisado en cada tortilla, enrollamos y cerramos con un palillo cada una. Freímos en aceite las flautas, retiramos sobre papel absorbente y sacamos los palillos; acomodamos tres o cuatro taquitos por plato, decoramos con la crema, la salsa y la lechuga.

¡Deliciosos!

 LaVillitaMX  @LaVillita