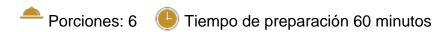
Receta La Villita





QUESADILLAS DE POLLO AL PASTOR



Comida

INGREDIENTES

- 2 chiles anchos desvenados
 2 chiles guajillo desvenados
 3 dientes de ajo finamente picados
 ½ cucharadita de orégano
 1 taza de jugo de naranja
 300 gramos de carne de pollo
 Margarina sin sal La Villita

- 1/2 taza de piña en trozos pequeños
 ½ taza de cebolla morada picada
 ½ taza de cilantro picado
 1 limón (jugo)
 6 tortillas de harina
 Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, estás de acuerdo que nadie se niega a unas originales quesadillas de pollo al pastor.

Hidratamos los chiles en agua caliente y dejamos que reposen 30 minutos, luego colamos y desechamos el agua. Licuamos los chiles con el ajo, el orégano y el jugo de naranja. Bañamos el pollo con esta salsa y lo dejamos marinar por 2 horas.

Creamos una salsa con el jugo de limón, la cebolla, la piña y el cilantro; rectificamos el sazón. Reservamos. Calentamos en una sartén una cucharada de margarina y freímos los cubos de pollo hasta que doren.

Formamos los tacos al calentar las tortillas con el pollo y la salsa a base de jugo de limón.

¡Delicioso!

