



QUESADILLAS DE POLLO AL PASTOR

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 60 minutos

 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!

 LaVillitaMX  @LaVillita