



SOPES DE TINGA DE POLLO

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 35 minutos

 Botana  Cena  Comida

INGREDIENTES

- 1 pechuga
- 10 ramitas de cilantro
- 1 varita de apio
- 10 dientes ajo chicos
- 1 lechuga
- 3 tomates
- 1 aguacate
- Queso fresco La Villita
- Crema ácida al gusto
- 1/2 harina de maíz
- 250 g margarina con sal La Villita
- Lata de chile chipotle
- 2 cebollas
- 1 pizca de comino

MODO DE PREPARACIÓN

Ahora sí, quién no le entre a esta receta, no sabe de lo que se perderá. ¡Házla hoy mismo, amiga!

Hervimos la pechuga, agregamos la varita de apio, el cilantro, 1/4 de cebolla, 5 dientes de ajo y sal al gusto. Dejamos hervir durante 20 min. Desmenuzamos el pollo, partimos 1 1/2 de cebolla en medias lunas, ponemos a calentar el sartén con margarina, incorporamos la cebolla, cuando esté transparente vaciar el pollo. Licuamos los tomates hervidos con los chiles chipotle de la lata, ponemos una pizca de comino y 5 dientes de ajo. Esta salsa la vaciamos el pollo con la cebolla y dejamos hervir durante 5 min. Reservamos.

Para hacer las tortillas usamos 1/2 kilo de harina de maíz, ponemos dos tazas de agua, mezclamos hasta tener una masa ni muy espesa, ni muy aguada, es decir: suave. Hacemos las tortillas y cuando estén listas, hacemos pequeños bordes a su alrededor, ponemos margarina y las ponemos a dorar en el comal a fuego lento. Cuando la margarina esté derretida, agregamos la tinga de pollo, lo sacamos del comal y lo dejamos en un plato. (Sucesivamente)

Ponemos la lechuga, la cebolla en medias lunas, crema, queso fresco La Villita, aguacate y la salsa que más nos gusta.

 LaVillitaMX  @LaVillita