



TACOS DE POLLO CON SALSA ROJA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Comida

INGREDIENTES

Para la salsa

- 6 jitomates
- 3 chiles serranos
- 1/2 cebollas
- 2 dientes de ajo

Para los taquitos

- 190 gr de margarina La Villita con sal
- 1 pechuga de pollo
- 1/4 cebollas
- 1 ajo

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, por fin iniciamos uno de los meses con mayores antojitos de todo el año, ¿estás de acuerdo? Prepara con tu familia estos deliciosos taquitos que todos amarán.

En un comal, asamos los jitomates, el chile serrano, la cebolla y el ajo. Licuamos por 3 minutos. En una ollita a fuego alto, calentamos 2 cdas. de margarina y freímos la salsa, dejamos cocinar 5 minutos. Sazonamos y reservamos.

En una olla con agua, cocinamos el pollo con la cebolla y el ajo por 20 minutos; después lo desmenuzamos y reservamos. Armamos los tacos con el pollo y en un sartén profundo, calentamos 4-5 cdas. de margarina a fuego medio; freímos los tacos por 5 minutos, hasta que queden dorados. Escurrimos, servimos y bañamos con la salsa roja.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita