



TACOS DE POLLO ESTILO CALLEJERO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- Tortillas de harina
- 1 pechuga de pollo, cocida y deshebrada
- 1 jitomate
- 1 pimiento morrón
- 1/2 cebolla morada
- 1 ramito de cilantro
- 1 paquete de queso de canasto La Villita
- Sal, pimienta y salsa soja al gusto.

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es práctica, rica y la nueva favorita de todos en casa.

Una vez lavadas, desinfectadas y partidas todas las verduras, reservamos. En una sartén ponemos a freír el pollo deshebrado, con el tomate y el pimiento. Sazonamos con sal, pimienta y toque de salsa soja. Ya que la mezcla esté todo doradita, reservamos. En un comal ponemos a calentar nuestras tortillas de harina y con cuidado vamos emplatando, en cada una añadimos un poco de la mezcla recién cocinada, añadimos la cebolla, el cilantro y el toque más rico de todos el queso de canasto La Villita.

¡Deliciosos!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita