



TACOS DE POLLO FRITOS CON SALSA VERDE

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 10 tortillas de maíz
- 500 g de pollo asado
- 2 cebollas
- 6 tomates verdes, (tomatillos)
- 1 manojo de cilantro fresco
- 1 chile serrano
- 90 g de Margarina La Villita, (con sal)
- Pimienta , (al gusto)

MODO DE PREPARACIÓN

Comenzamos haciendo la salsa y para ello pelamos y picamos una de las cebollas. Lavamos, secamos y picamos los tomates verdes. Doramos la cebolla (cortada en cubos) en una cazuela con un poco de margarina, añadimos los tomates (cortado en cubos) y rehogamos unos minutos.

Agregamos el cilantro y el chile picado, añadimos un vaso de agua, salpimentamos y tapamos. Dejamos que cueza durante 10-15 minutos y mezclamos bien.

Pelamos, cortamos en juliana la otra cebolla y la rehogamos en una sartén con más margarina, agregamos el pollo picado o troceado y revolvemos.

En una plancha o en una sartén calentamos las tortillas, las rellenamos con el pollo y servimos dos unidades por persona en cada plato. Echamos la salsa verde y espolvoreamos con un poco de cilantro picado y Queso Panela Cremoso La Villita.

¡Delicioso!

 LaVillitaMX  @LaVillita