



TACOS DE TINGA

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 45 minutos

INGREDIENTES

- 3 jitomates
- 1 lata de chipotles chica
- 1 cebolla
- Sal
- Agua
- 500 gramos de pollo
- 500 gramos de queso Oaxaca La Villita
- 10 tlayudas chicas

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, para variar un poco esos taquitos que tanto nos gustan, vamos a combinarlos con queso Oaxaca La Villita y tinga de pollo.

Primero, hacemos la salsa para la tinga. Licuamos los jitomates junto con los chipotles. Vertemos sobre la cebolla y agregamos la pechuga desmenuzada. Sazonamos con sal, tapamos y cocinamos a fuego lento durante 20 minutos.

Ahora vamos a preparar los tacos. Yo usé unas tlayudas medianas y puse a calentar con queso Oaxaca La Villita por encima. Servimos con la tinga y, si somos de salsa, podemos usar una base de habanero.

¡Delicioso!

 LaVillitaMX  @LaVillita