



TAQUITOS DE POLLO CON QUESO FRESCO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 6 tortillas de trigo o de maíz
- 2 pechugas de pollo
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento amarillo
- 1 cebolla
- El zumo de un limón o de una lima
- Cilantro picado
- Queso fresco La Villita rallado
- Pimienta
- Margarina con sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

¿A quién no le caen bien unos taquitos de pollo? Esta receta es muy fácil y rica, empieza a hacerla, amiga.

Preparamos los pimientos. Los cortamos en tiras finas, de alrededor 1 cm de grosor y les quitamos las pepitas y también las zonas blancas del tubérculo. Pelamos también la cebolla y la cortamos en cubitos. En una sartén y a fuego fuerte, ponemos dos cucharada de margarina a calentar. Una vez caliente añadimos el pollo cortado en cubos y salpimentado y lo sellamos bien.

Retiramos el pollo de la sartén y lo reservamos en un plato. En la misma sartén, ponemos primeramente la cebolla y los pimientos rojo y amarillo. Cocinamos 5 minutos, removiendo con frecuencia y después añadimos el pimiento verde. Cocinamos todo 10 minutos más, sin dejar de remover de vez en cuando.

Cuando la verdura ya esté blandita, añadimos de nuevo el pollo, junto con los jugos que haya podido soltar en el plato. Cocinamos 5 minutos más. Una vez preparado calentamos las tortillas de trigo o de maíz en una sartén, por sus caras y sin nada de margarina, a fuego medio. La retiramos y ponemos unas cucharadas del sofrito de pimiento y pollo. Encima colocamos un poco de cilantro picado, un chorrillo de zumo de limón o de lima y finalmente, queso fresco rallado encima.

Cerramos, dándole la forma de taco y servimos inmediatamente. ¡Buen provecho!