



TOSTADAS DE POLLO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 200 gramos de queso manchego La Villita
- 400 gramos de pollo desmenuzado?1
- aguacate
- 1/2 limón
- 1 cucharada de sazónador de pollo
- 2 jitomates
- 1/2 cebolla
- Sal
- Pimienta
- Crema
- Margarina La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, cocinar tostadas es lo más sencillo que hay y de lo más rico que sale de mi cocina.

Prepararemos primero el pollo. Una vez desmenuzado lo ponemos en una olla con un poco de Margarina La Villita; movemos constantemente y agregamos sal y pimienta. Con un rallador, vamos a poner el queso manchego La Villita en la olla. Esperamos hasta que se derrita.

Por otro lado, tomamos el jitomate y la cebolla y hacemos pico de gallo. Reservamos.

Con el aguacate vamos a hacer un guacamole sencillo, con unas gotitas de limón y una cucharada de sazónador.

Para servir, ponemos el pollo en la tostada y por encima colocamos un poco de pico de gallo, el aguacate y un toque de crema.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita