

Tacos de pollo



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tacos-de-pollo>

Preparación

Para la salsa, picar la cebolla y el ajo. Dorarlos en el aceite. Agregar el tomate cubeteado y los chiles frescos o secos, finamente picados. Salpimentar y perfumar con tomillo. Cocinar durante 5 minutos. Procesar y reservar. Para los tacos, cortar la cebolla y los tomates en cubos pequeños. Saltear ambos ingredientes en una sartén con el aceite. Salpimentar e incorporar las supremas cocidas y cortadas en tiras finas. Añadir el perejil picado, mezclar y retirar. Rellenar los tacos con la preparación anterior justo antes de servir, para que la humedad del relleno no malogre su textura crocante. Colocar arriba tiras de queso mantecoso, que se derretirá con el calor. Calentar la salsa y servirla en un cuenco, para acompañar.

Ingredientes

- ✓ Para la salsa: 1/2 Cebolla
- ✓ 1 diente/s Ajo
- ✓ 1 cucharada/s Aceite vegetal
- ✓ 200 gramo/s Tomate
- ✓ 2 Chiles Jalapeño
- ✓ 1 poco Tomillo
- ✓ Para los tacos: 1 Cebolla
- ✓ 2 Tomates
- ✓ 2 cucharada/s Aceite vegetal
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta
- ✓ 2 Pechugas de pollo
- ✓ 1 cucharada/s Perejil picado
- ✓ 12 unidad/es Tortillas para tacos
- ✓ 1 poco Queso mantecoso

Categorías

Un día normal, Día Especial, Mexicana, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Vegetales, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

