# Taquitos de pollo y salsa

**Dificultad:**

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 25min
Tiempo total: 30min , Número de porciones: **8**

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

**Autor:** Maria

**Url:** https://srecetas.es/taquitos-de-pollo-y-salsa

## Preparación

Precaliente el horno a 190°C. Cubra una bandeja para hornear con papel de aluminio, y luego rocíe con aceite en aerosol. En un tazón pequeño, mezcle el pollo y la salsa triturada hasta que se mezclen. Ponga a un lado. Disponga las tortillas sobre una superficie plana. Colocar aproximadamente 1/2 taza de pollo desmenuzado en una línea por el centro de cada tortilla. A continuación, añadir unos trozos de palta cortado en cubitos. Luego espolvoree con la cantidad deseada de queso y cilantro fresco y una pizca de jugo de lima. Enrolle las tortillas y coloque la costura hacia abajo en la bandeja de hornear. Espolvorear las tortillas con aceite en aerosol o aceite de oliva. Hornee por 20 minutos o hasta que el queso se derrita y las tortillas se tuestan ligeramente. Servir inmediatamente con salsa extra.

## Ingredientes

- 4 taza/s Pollo cocido desmenuzado
- 1 poco Salsa chili
- 8 unidad/es Tortillas medianas
- 1 Palta cortada en cubitos
- 2 taza/s Queso Monterrey jack rallado (u otro queso a elección)
- 1/2 taza/s Cilantro fresco picado
- 1 Lima

## Categorías

Un día normal, Mexicana, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal