



Recetas del Chef Pepin

POLLO Y AVES

TOSTADAS DE TINGA DE POLLO

INGREDIENTES:

- 2 Cucharadas de aceite vegetal para freír tortillas
- 1 Lata (14.5 onzas) de tomates en cubos
- 3 Tazas de pollo cocido y desmenuzado
- 1 Cubo de cebolla, desmoronado
- 1 Cubo de ajo, desmoronado
- 2 Cubos de chipotle, desmoronados
- 6 Tortillas de maíz

PREPARACION:

Calienta 2 cucharadas de aceite en una sartén grande a fuego medio-alto y añade los tomates, el pollo, el cubo de cebolla y el cubo de ajo; deja que hierva.

Reduce el fuego y deja hervir con la olla tapada por 5 minutos.

Destapa la sartén y deja hervir por 5 minutos o hasta que la salsa se espese. Incorpora los cubos de chipotle.

Mientras tanto, calienta el de aceite en una sartén grande y profunda para freír las tortillas una por una, aproximadamente por un minuto o hasta que estén doradas y tostadas.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

Escúrrelas sobre toallas de papel.

Coloca las tortillas en un platillo y vierte por encima la tinga de pollo.

Decora las tostadas con tomates picados, queso desmoronado, crema agria y cebollitas verdes picadas.