

TINGA DE POLLO



Preparación

En la procesadora de alimentos poner el contenido de la lata del chile chipotle, 2 ajos, los tomates troceados y el vaso de caldo, batir hasta queden bien mezclados todos los ingredientes. Mientras cortar en pluma la cebolla y cocinar en una sartén con un poco de aceite a fuego lento. Una vez esté lista la cebolla añade el pollo deshilachado y remueve bien para que se mezcle bien. A continuación, añade el licuado a la sartén y deja que reduzca durante 20 minutos. Sirve la tinga de pollo sobre una tortilla de maíz, espolvoreada con cilantro, cebolla roja encurtida y queso panela.

INGREDIENTES

2 cebollas
2 ajos
200 gr de chiles chipotles
2-3 pechugas de pollo
5 tomates maduros
cilantro
queso fresco
1 vaso de caldo de pollo