



Chilaquiles suizos con pollo

Categoría: Desayuno, Pollo, Tortilla, Salsas, Vegetales

Con estos chilaquiles suizos con pollo, empezarás el día con el sabor correcto.



Preparación
30 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1/2 taza de Crema ácida
- 2 tazas de Salsa Verde La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 1 bolsa de Totopos de Maíz La Costeña®
- 1 taza de Pollo deshebrado
- 120 g de Rajas de poblano
- 6 cdas de Elote Dorado La Costeña®
- 180 g de Queso mozzarella
- 2 cdas de Cebolla morada picada



Preparación

1. Licuar la crema con la salsa verde, sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. Colocar los totopos en un recipiente para horno, agregar el pollo deshebrado, las rajas de chile poblano, drenar el elote dorado y agregar al refractario.
3. Salsear los totopos con la salsa verde cremosa, espolvorear con el queso mozzarella rallado y hornear hasta gratinar.
4. Servir con un poco de cebolla morada y salsa verde cremosa.