



Entomatadas de pollo

Categoría: Plato Fuerte, Pollo, Tortilla, Vegetales, Puré y Catsup

Es momento de reinventar las tradicionales entomatadas de pollo. ¿Estás listo?



Preparación
30 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 1/2 tazas de Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 1/2 taza de Agua
- 60 mls de Crema ácida
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 taza de Aceite
- 2 tazas de Pollo deshebrado
- 1/2 taza de Chícharos La Costeña®
- 12 piezas de Tortillas de maíz
- 2 cdas de Queso cotija rallado
- 2 cdas de Cilantro picado



Preparación

1. Licuar el puré de tomate con el agua, la crema, la sal y pimienta. Calentar la salsa, al primer hervor retirar del fuego.
2. En una sartén calentar 2 cucharadas de aceite, agregar el pollo deshebrado, sazonar con sal y pimienta al gusto, mezclar. Agregar los chícharos drenados, mezclar, agregar 4 cucharadas de la salsa anterior y mezclar. Reservar.
3. Calentar el resto del aceite y freír las tortillas una a una, retirar el exceso de aceite.
4. Rellenar las tortillas con el pollo.
5. Servir y bañar con la salsa cremosa, decorar con queso cotija, cebolla morada y cilantro picado.