



Quesadillas de tinga al chipotle

Categoría: Cena, Pollo

Este antojito es ideal para enchilarte en cualquier momento del día.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de Aceite
- 1/2 taza de Cebolla blanca fileteada
- 2 tazas de Pollo deshebrado
- 2 cdas de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- 360 g de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 12 piezas de Tortillas de maíz
- 2 tazas de Queso Oaxaca rallado
- 1 lata de Frijoles Negros Refritos La Costeña®



Preparación

1. Calentar el aceite y freír la cebolla, agregar el pollo, mezclar, agregar chipotle, mezclar, agregar el puré de tomate, sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. Calentar las tortillas, rellenar con tinga y queso, cocinar hasta derretir el queso, servir con chipotle y frijoles.