



Entomatadas gratinadas

Categoría: Plato Fuerte

Descubre lo sencillo que es preparar esta receta



Preparación
35 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 cda de Aceite vegetal
- 1/2 taza de Cebolla fileteada
- 3 tazas de Pechuga de pollo cocida y deshebrada
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 12 pzas de Tortillas de maíz
- 3 cdas de Aceite vegetal
- 2 pzas de Caldillo de Jitomate Doña Chonita®
- 1 taza de Queso tipo manchego



Preparación

1. Calentar el aceite, agregar la cebolla y saltear, agregar el pollo deshebrado, el elote dorado, sazonar con sal y pimienta al gusto y mezclar.
2. Rellenar las tortillas con esta preparación, enrollar y freír completamente en aceite caliente.
3. Verter un poco del caldillo de jitomate en un refractario colocar los tacos de pollo y bañar con el resto del caldillo.
4. Espolvorear con un poco de queso y gratinar al horno a 180 °C por 12 minutos o hasta que las entomatadas estén calientes y el queso esté completamente derretido.