



Tinga Verde de Pollo

Categoría: Plato Fuerte

Dale un giro a este platillo clásico con nuestra salsa



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de Aceite
- 2 tazas de Cebolla fileteada
- 2 tazas de Pollo cocido y deshebrado
- 1 frasco de Salsa Verde La Costeña®
- 3 cdas de Cilantro picado
- 1/2 taza de Queso fresco desmoronado
- 1/2 pza de Aguacate rebanado



Preparación

1. Calentar el aceite y acitronar la cebolla.
2. Agregar el pollo y saltear, incorporar la salsa y mezclar, sazonar con sal al gusto y agregar el cilantro.
3. Servir con queso, aguacate y cilantro.