



Conos de pollo a la Mexicana

Categoría: Plato Fuerte, Guacamole y Esquites

Prepara estos divertidos y deliciosos conos en familia



Preparación
30 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 cdas de Aceite vegetal
- 50 g de Cebolla blanca picada
- 6 pzas de Tortillas de harina burreras
- 2 tazas de Pollo cocido y deshebrado
- 1 taza de Salsa Casera Mexicana ® La Costeña
- 1/2 taza de Elote Dorado La Costeña ®
- 1/2 lata de Frijoles Refritos Bayos La Costeña ®
- 2 tazas de Mix de quesos rallados
- 1 frasco de Salsa de Guacamoles ® La Costeña
- 1 cda de Agua



Preparación

1. En una sartén, calentar 2 cdas. de aceite vegetal. Agregar la cebolla picada y freír hasta suavizar.
2. Agregar los granos de elote, sal y pimienta y cocinar.
3. Agregar el pollo deshebrado y cocer.
4. Agregar la Salsa Casera Mexicana ® La Costeña, integrar, sazonar con sal y pimienta y terminar de cocinar. Reservar.
5. En una sartén, calentar 2 cdas. de aceite vegetal. Agregar los frijoles bayos refritos, el agua, sal y pimienta y cocer. Reservar.
6. Sobre una charola, colocar una tortilla de harina burrera, rellenarla con una cama de frijoles refritos, el pollo con elotes, el mix de quesos y enrollarla formando un cono.
7. Servir acompañados de salsa de guacamole La Costeña.