Chilaquiles de Pollo



Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad
Sal: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Pollo hervido y desmenuzado: 100 gr
Salsa roja: 2 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates: 2 Unidades
Crema de leche: Cantidad necesaria
Queso fresco rallado: 100 g
Tortillas cortadas en triángulos: 15 Unidades

Para la salsa roja

Chiles guajillos: 2 Unidades
Agua: 1 Taza

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos la salsa roja

Para ello

- Desvenamos 2 chiles guajillo y dejamos en remojo
- Licuamos los chiles con su agua.
- Cocinamos 2 jitomates
- Agregamos 1 diente de *ajo* y licuamos todo con un poco de la salsa de *chile* guajillo
- Sofreímos la salsa en una sartén con aceite de oliva
- Sazonamos con sal.
- Cortamos las tortillas en triángulos, las sofreímos en una sartén con aceite para que se calienten y suavicen
- Agregamos la salsa y el **pollo** previamente desmenuzado, calentamos durante dos minutos
- Servimos con un chorro de *crema* de leche, *cebolla* picada y espolvoreamos con queso fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chilaquiles-de-pollo