

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.