Entomatadas con pollo

Ingredientes

Aguacate: 3 Rodajas
Cilantro: Cantidad necesaria
Jitomates: 2 Unidades
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Tortillas: 3 Unidades
Cebolla: 1/2 Unidad
Queso Fresco: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Crema de leche: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

hervimos la pechuga de pollo en una olla onda con un poco de sal, dejamos hervir durante 25 minutos o hasta que est&eacute

- Cocida
- Dejamos enfriar y deshebramos.

Para preparar la salsa

hervimos los jitomates en una olla honda durante 5 minutos o hasta que est&eacute

- N suaves.
- Colocamos los jitomates cocidos, *cebolla*, el diente de *ajo* y las dos ramas de *cilantro* en el vaso de la licuadora y molemos bien.
- Calentamos un poquito de aceite, agregamos los jitomates molidos y dejamos cocinar durante 5 minutos

- Agregamos un poco de caldo de la pechuga y mezclamos
- Sazonamos con sal y pimienta.

Para armar las entomatadas

ponemos a calentar un sart&eacute

- N y colocamos un poco de aceite, freímos las tortillas de ambos lados
- Colocamos sobre un plato con papel absorbente
- Añadimos un poco de **pollo** deshebrado en la tortilla y enrollamos, repetimos la operación con todas las tortillas
- Servimos calientes, bañamos con la salsa y agregamos *crema*, queso rallado, *aguacate*, rodajas de *cebolla* y un poco de *cilantro* picado.
- Se puede acompañar con frijoles refritos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/entomatadas-con-pollo