Salbutes Yucatecos



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Chile habanero: c/n
Achiote en pasta: 1 cda
Cebolla Morada: 1/2 Unidad
Naranja: 1 Unidad
Lechuga: 4 Hojas
Aceite para freir: c/n
Pechuga de pollo: 2 Unidades
Palta: 1 Unidad
Sal y Pimienta: c/n

Masa

Agua: c/n
Harina de Maíz: 300 grs
Harina de trigo: 50 grs

Preparación de la Receta

- Mezclar el *jugo* de la *naranja* con el *achiote*
- *Marinar* las pechugas con la mezcla durante 1 hora
- Asar la pechuga sobre un sartén, deshebrar y reservar, desinfectar las hojas de *lechuga*
- Cortar la *cebolla* y el *tomate* en rodajas.
- Colocar en un tazón la masa de maíz con la *harina* de trigo, *sazonar* con sal.
- Agregar un poco de agua para amasar
- Tomar un puño de masa, colocar en la maquina tortilladora entre dos trozos de plástico, presionar para formar tortitas circulares de 1 centímetro de espesor.
- Calentar el aceite en un sartén hasta que esté bien caliente y freír las tortitas
- Retirar y colocarlas en papel para retirar el exceso de grasa.
- Servir las tortitas con *pollo* deshebrado, *lechuga* picada, *cebolla* picada, *jitomate* picado, *aguacate* en rebanadas y rajas de chiles.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salbutes-yucatecos