

# Tacos dorados de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Supremas de pollo:** 2 Unidades

**Chile jalapeño picado:** 1 cdita.

**Cebolla:** 1 Unidad

**Morrón Rojo:** 1/2 Unidad

**Aceite:** Cantidad necesaria

## Tortillas de trigo

**Harina:** 2 Tazas

**Agua:** 1 Taza

**Sal:** A gusto

**Grasa de Cerdo:** 1 cda.

## Varios

**Guacamole:** 200 g

**Queso Crema:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Hierva las supremas y desmenuce.

## Tortillas de trigo

- En un bowl disuelva la sal con el agua.
- Incorpore la grasa junto con la *harina* y forme una masa lisa y deje reposar.
- Realice bollos de 30 g aproximadamente y deje reposar en la heladera cubiertos con papel film 3 horas.
- Estire los bollos y corte discos.
- Cocine en una sartén a fuego medio 1 minuto de cada lado
- Reserve.

## Armado

- En una sartén con aceite caliente sude la *cebolla* cortada en juliana con sal
- Agregue el *morrón* cortado de la misma forma junto con el *chile* y las supremas
- Saltee.
- Rellena las tortillas con la preparación anterior y cierre con un *palillo*.
- Fría en abundante aceite hasta que la masa este dorada
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

## Presentación

- Sirva en un plato y acompañe con *guacamole* y queso *crema acida*

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-dorados-de-pollo>