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