Tacos laguneros

Ingredientes

Chiles cuaresmeños: 20 g
Jitomate: 20 g
Pimienta:
Cebolla: 500 g
Ajo:
Jugo de Limón:
Sal:

Preparación de la Receta

- Cortamos 450 gr de jitomates en juliana y licuamos con caldo de *pollo*.
- Sofreímos en una sartén con aceite a temperatura baja. Condimentamos con sal y pimienta.
- Una vez que el caldo esté tibio, agregamos la *crema* y mezclamos rápidamente. Dejamos cocinar.
- Tatemamos 600 gr de chiles poblanos hasta que la piel se queme. Luego, los introducimos en una bolsa de plástico, agregamos una pizca de sal y dejamos reposar durante 20 minutos. Retiramos la piel quemada.
- Realizamos un corte a lo largo del *chile* para retirar las semillas.
- Cortamos en tiras para formar las rajas. Sofreímos en una sartén.
- Agregamos 250 gr de *cebolla* en medias lunas y el *ajo* picado.
- Abrimos en mariposa la pechuga de *pollo*, cortamos en tiras e incorporamos a la cocción.
- Rebanamos 150 gr de queso en cubos y añadimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tacos-laguneros