Tinga de Pollo con Salsa Roja Molcajeteada

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Cebolla: 1/2 Kilo
Crema: c/n
Jitomate: 750 Gramos
Pechuga de pollo: 1 Kilo
Sal en grano: c/n
Chile Chipotle: 1 Lata
Diente de ajo: 1 unidad
Lechuga: 1/2 unidad
Queso: c/n
Tostadas: c/n

Salsa roja molcajeteada

Cebolla: 1/4 unidad
Chile serrano: 4 Unidades
Jitomate: 1/2 Kilo
Cilantro Picado: c/n
Diente de ajo: 1 unidad

Preparación de la Receta

Tinga

- Partir la pechuga, con el *hueso*, por la mitad
- Poner a a cocer en agua con un cuartito de la *cebolla* y un diente de *ajo*
- Una vez cocida, dejar enfriar y se deshebrar
- Picar el *jitomate* muy finamente
- Filetear la *cebolla* en medias lunas
- En un sartén o cazuela, poner a *acitronar* la *cebolla* con un poco de aceite
- Una vez acitronada, se agrega el *jitomate* picado, el *chipotle* y *sazonar* un poco
- Agregar la pechuga deshebrada, rectificar el sazón y dejar cocinar por 5 minutos más, para que todo quede mezclado.
- Servir
- Poner en la tostada y agregar *crema*, queso y *lechuga* al gusto.

Salsa

- Asar el *jitomate*, la *cebolla* y el *chile* en el comal
- Una vez asados, en un *molcajete* poner primero la *cebolla* y el *ajo*, molcajetear un poco.
- Agregar el *jitomate* y volver a molcajetear.
- Agregar el *chile* y molcajetear una vez más.
- Poner sal hasta que esté bien sazonada
- Picar *cebolla* y *cilantro* y se agregar al *molcajete* para decorar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tinga-de-pollo-con-salsa-roja-molcajeteada