

Tinga de Pollo con Salsa Roja Molcajeteadada

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 molcajeteadada

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 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>