



Quesadillas de tinga de pollo

Ingredientes

Quesadillas:

- 8 tortillas hechas con harina de maíz MASECA® Azul
- 8 rebanadas de queso Oaxaca
- Crema mexicana, queso panela, cilantro y jitomate para acompañar

Tinga de pollo:

- ½ pechuga de pollo
- 2 hojas de laurel

- 2 cebollas
- 2 cucharadas de aceite
- 4 jitomates
- 1 diente de ajo asado
- 1 chile chipotle adobado
- 1 cucharada de vinagre
- ¼ cucharadita de orégano
- Sal

Modo de preparación

Tinga de pollo:

1. Pon a cocer la pechuga de pollo con agua y el laurel. Deshebrarla y reservarla.
2. Rebana las cebollas, cocínalas en aceite a fuego bajo y cubiertas, hasta que estén suaves sin dejar que se doren.
3. Licúa los jitomates con el ajo asado, el chile chipotle y vinagre. Agrega esta salsa a las cebollas y hierve.
4. Incorpora el pollo, orégano y sal al gusto. Cocina a fuego bajo hasta que espese.

Quesadillas:

1. En un comal, calienta las tortillas, y rellénalas con tinga de pollo y queso.
2. Déjalas en el comal hasta que el queso se funda y la tortilla quede ligeramente dorada.
3. Acompáñelas con crema, queso, cilantro y jitomate picado.