



# Huaraches de tinga de pollo

## *Ingredientes*

### Huaraches:

- 1 kilo (2.2 libras) de harina de maíz de MASECA® Azul
- 4½ tazas de agua

### Tinga de pollo:

- ½ taza de aceite
- 2 cebollas cortada en finas tiras

- ½ kilogramo (1.1 libras) de pechuga de pollo
- 3 jitomates
- 4 dientes de ajo finamente picado
- 1 taza de caldo de pollo
- 22 piezas de chile chipotle adobado
- Sal al gusto

## *Modo de preparación*

### Huaraches:

1. Mezcle la harina de maíz MASECA® Azul y el agua. Amase con las manos durante 2 minutos hasta formar una masa suave.
2. Divide la masa en 22 porciones y forma bolitas del mismo tamaño. Aplana cada una de ellas con la mano, hasta formar los huaraches (tortilla gruesa ovalada).
3. Coloca el huarache sobre un comal caliente. Si deseas puedes utilizar un poco de aceite para que se doren más. Asegúrate que se cocinen por ambos lados. Reserva.

### Tinga de pollo:

1. En una sartén caliente, agrega aceite para acitronar la cebolla.
2. Cuece el pollo con un poco de sal. Deshébralo, reserva y guarda el caldo.
3. Licúa los jitomates con ajo y el caldo de pollo.
4. Vierte lo que licuaste en el sartén de la cebolla y salpimenta al gusto.
5. Agrega el pollo y deja hervir por 5 minutos.
6. Coloca sobre el huarache un poco de la tinga de pollo y decora con un chile chipotle.