



Tacos de pollo con salsa de cacahuete

Ingredientes

Tacos:

- 8 tortillas hechas con harina de maíz MASECA®
- 1 chile ancho desvenado
- 2 chiles guajillo desvenados
- 1 diente de ajo asado
- ½ cebolla
- 2 medias pechugas de pollo deshuesadas y cortadas en tiras

- 1 cebolla morada
- 1 elote amarillo
- ¼ de taza de hojas de cilantro
- 1 aguacate picado
- 1 taza de lechuga picada
- Sal y pimienta al gusto

Salsa de cacahuete:

- ½ taza de cacahuete
- 1 jitomate chico asado
- ¼ de una cebolla asada
- 1 diente de ajo asado
- 2 chiles de árbol asados y desvenados
- 1 taza de agua
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

Tacos:

1. Remoja los chiles por unos minutos, luego licúalos con la cebolla, el ajo, sal y pimienta.
2. Vierte la salsa sobre el pollo y déjalo marinar por una hora.
3. Calienta una parrilla y asa el pollo, la cebolla morada partida por la mitad y el elote.
4. Pica la cebolla asada y desgrana el elote. Mézclalos con cilantro, aguacate y salpimienta al gusto.
5. Calienta las tortillas hechas con MASECA® y forma unos conos con las tortillas. Rellénalos con el pollo y la mezcla de elote.
6. Acompaña con la salsa de cacahuete.

Salsa de cacahuete:

1. Asa en una parrilla el chile, la cebolla, el jitomate y el ajo.
2. Licúa todos los ingredientes junto con los cacahuates y salpimienta al gusto.