



# Enfrijoladas con pollo

## Ingredientes

- 8 tortillas hechas con harina de maíz MASECA®
- 1/2 kilo (1 libra) de pollo
- 1 cebolla morada
- 1 diente de ajo
- 2 chiles guajillo desvenados
- 2 ramitas de epazote
- 200 gramos (7 onzas) de chorizo
- 1 taza de caldo de pollo
- 2 tazas de frijoles cocidos
- 4 cucharadas de aceite
- 4 cucharadas de queso fresco desmoronado
- 1/2 taza de cilantro picado finamente
- Sal al gusto

## Modo de preparación

1. Cuece el pollo con la cebolla, el epazote, los chiles y sal a tu gusto. Cuando el pollo esté listo apaga.
2. Retira el pollo de la olla y deshébralo.
3. Cocine el chorizo en una sartén y reserva.
4. Licúa la cebolla con el epazote, el ajo y los chiles con el caldo de pollo.
5. Licúa la mezcla con los frijoles y cocínalo hasta que espese. Reserva.
6. Calienta las tortillas hechas con MASECA® con un poco de aceite, hasta que estén suaves. Colócalas sobre una servilleta de papel para que absorba el aceite sobrante.
7. Crea los taquitos con el pollo y baña con la salsa de frijol. Agrega al final el queso, el chorizo y el cilantro.