



Tacos de pollo dulce

Ingredientes

- 12 tortillas hechas con harina de maíz MASECA® Azul
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla picada finamente
- 2 dientes de ajo picados finamente
- 600 gramos (1.3 libras) de pollo molido
- 4 jitomates asados y licuados
- 1 pimiento rojo asado y licuado
- 2 cucharadas de piñones
- 2 cucharadas de pasitas
- 2 cucharadas de almendras picadas
- 2 cucharadas de aceitunas picadas
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharadas de chile jalapeño picado
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

1. En una sartén caliente, agregue el aceite de oliva y fríe la cebolla hasta que esté suave.
2. Añade el ajo y cuando esté cocido, incorpora el pollo. Saltéalo hasta que esté ligeramente dorado.
3. Incorpora el puré de jitomate y pimiento junto con los piñones, chiles, pasitas, almendras, aceitunas y azúcar.
4. Hierve hasta que espese y salpimienta al gusto.
5. Calienta las tortillas hechas con MASECA® Azul y arma los tacos. Sirve con guacamole.

Tip: Puedes sustituir el pollo por pavo, res o cerdo molido.