



Flautas de pollo en vaso

Ingredientes

Para los taquitos:

- 18 tortillas hechas con harina de maíz Maseca Nixtamasa®
- 4 tazas de pechuga de pollo cocida, desmenuzada
- Aceite para freír

Para los vasos:

- Salsa verde asada
- Crema mexicana
- Queso Cotija desmenuzado
- Rodajas de aguacate
- Lechuga rallada
- Rodajas de limón

Modo de preparación

Para las flautas:

1. Caliente las tortillas hechas con Maseca Nixtamasa® para que estén suaves y flexibles. Llene cada tortilla con 2-3 cucharadas de mezcla de pollo y enrolle para formar las flautas. Para evitar que las flautas se abran al freírlos, asegure con un palillo.
2. Caliente aceite en una sartén grande a fuego medio-alto y coloque cuidadosamente en el aceite.
3. Voltee los taquitos para freírlos uniformemente hasta que estén crujientes y transfíralos a un plato con servilletas de papel para absorber el exceso de aceite. Retire los palillos si los utilizo.

Para ensamblar los vasos:

1. Vierta $\frac{1}{4}$ taza de salsa en un vaso, agregue 2 taquitos.
2. Añada una capa de crema mexicana y cubra con queso Cotija, aguacate, un poco de cilantro fresco, lechuga rallada y jugo de limón.

18 porciones