



Rollitos de pollo

Ingredientes

- 4 tazas de harina de maíz MASECA®
- 2 ½ tazas de agua
- 1 ½ tazas de pollo cocido deshebrado
- Aceite para freír

Modo de preparación

1. En un tazón grande, mezcle la harina de maíz MASECA® y el agua. Revuelva bien hasta obtener una masa suave y uniforme que no se pegue a sus manos. Si la masa se siente demasiado seca, agregue una cucharadita de agua a la vez.
2. Divida la masa en 18 porciones y, usando una prensa para tortillas, forme tortillas delgadas. Cocine cada tortilla en un comal a fuego medio durante 30 segundos de cada lado, volteando la tortilla tres veces. Cubra las tortillas con una toallita de tela para mantenerlas suaves y calientes.
3. Caliente aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Llene cada tortilla con 3 cucharadas de pollo, enrolle y coloque cuidadosamente en el aceite.
4. Voltee los rollitos para freírlos uniformemente hasta que estén crujientes y transfíeralos a un plato forrado con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
5. Corte en forma diagonal y sirva acompañados de guacamole, tomate y crema ácida.

18 porciones