

# LA COCINA DE LESLIE

*Celebrating food, family & life in Mexico.*

## *Tacos de Pollo a la Mexicana*



### *Ingredientes:*

- 1 kilo (2 lbs.) de pechuga de pollo
- 1/2 cebolla blanca
- 1 ramito de cilantro
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de sal
- 3 tomates, picados
- 1 chile morrón, picado
- 1/2 cebolla mediana, picado
- 2 chiles serranos, finamente picados
- 1/2 cucharadita de comino molido
- 1 taza de caldo de pollo
- 1/4 taza de cilantro picado, dividido
- 2 aguacates, cortados en cubos
- Limones
- Tortillas de maíz

### *Modo de hacerse:*

Cocine las pechugas de pollo en 6 a 8 tazas de agua con la cebolla, el ramito de cilantro, el ajo y la sal a fuego medio-alto durante unos 45 minutos o hasta que el pollo esté completamente cocido. Deje enfriar unos 15 minutos; deshebra el pollo.

Calienta 2 cucharadas de aceite vegetal en una sartén grande a fuego alto. Sofríe la cebolla y el chile morrón durante unos 2 minutos, revolviendo constantemente.

Agregue el pollo desmenuzado, los tomates, el chile serrano, el comino molido, el caldo de pollo, y tres cucharadas de cilantro picado. (**Nota:** Para el caldo de pollo, utilice el mismo caldo donde cocine el pollo.) Revuelva para combinar; sazone con sal, si es necesario. Reduzca el fuego a medio-bajo; tapa y deje cocinar por 10 a 15 minutos.

Para servir, sirve unas 3 a 4 cucharadas de la mezcla de pollo en el centro de tortillas de maíz caliente. Adorna con el cilantro restante, el aguacate picado, y jugo de limón. Acompaña con su salsa preferida.

**¡Buen provecho!**

<http://espanol.lacocinadeleslie.com/2013/01/tacos-de-pollo-deshebrado-la-mexicana.html>