

Tacos de cacahuete. Sra. Zárate.

Ingredientes:

3 paq. Tortillas harina

1/2 k crema

1 pollo cocido y deshebrado

2 chiles mulatos

1/4 k queso asadero

Sal, pim. Ajo

1 latita de chiles jalapeños

50 gr cacahuete tostado sin sal

Cocer el pollo con cebolla, laurel, pim, ajo y ya frió, deshebrarlo. Reservar.

-para la salsa: tostar los chiles asados y desvenados, molerlos con ajo asado, cacahuete tostado y el chile jalapeño con todo y el vinagre, sazonar con sal y pimienta.

-bajar el fuego y añadir la crema, rectificar el sazón y apagar.

-con la salsa caliente se pasan las tortillas por ella, se rellenan de pollo, se acomodan en un refractario, capa por capa, y se bañan con la salsa si sobra, espolvorear el queso.

-hornear a 180 grados por 20 minutos o hasta que gratine.