



# Quesadilla de tinga

## *Ingredientes*

### Para los quesadillas:

- 8 tortillas hechas con MASECA Azul
- 8 rebanadas de queso Oaxaca
- Crema, queso, cilantro y jitomate para acompañar

### Para la tinga:

- ½ pechuga de pollo
- 2 hojas de laurel
- 2 cebollas
- 2 cdas. de aceite
- 4 jitomates
- 1 diente de ajo asado
- 1 chile chipotle adobado
- 1 cda. de vinagre
- ¼ cdta. de orégano
- Sal

## ***Modo de preparación***

### **Para las quesadillas:**

1. Calienta las tortillas, rellénalas con queso y la tinga.

### **Para la tinga:**

1. Pon a cocer la pechuga de pollo con agua y el laurel. Deshebrarla.
2. Rebana las cebollas, cocínalas en aceite a fuego bajo y cubiertas, hasta que estén suaves sin dejar que se doren.
3. Licúa los jitomates con el ajo asado, el chile chipotle y vinagre. Agrega esta salsa a las cebollas y hierve.
4. Incorpora el pollo, orégano y sal al gusto. Cocina a fuego bajo hasta que espese.