



Tacos de pollo con salsa de cacahuete

Ingredientes

Para los tacos:

- 1 chile ancho desvenado
- 2 piezas de chile guajillo desvenado
- 1 diente de ajo asado
- ½ cebolla
- 1 pechuga entera de pollo deshuesada y cortada en tiras
- 1 cebolla morada
- 1 elote amarillo
- ¼ de taza de hojas de cilantro
- 1 aguacate picado
- 1 taza de lechuga picada
- Sal y pimienta al gusto
- 8 tortillas hechas con MASECA Blanca

Para la salsa de cacahuete:

- ½ taza de cacahuete
- 1 jitomate chico asado
- ¼ de una cebolla asada
- 1 diente de ajo asado
- 2 piezas de chile de árbol desvenado y asado
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de agua

Modo de preparación

Para los tacos:

1. Remoja los chiles por unos minutos, luego licúalos con la cebolla, sal, pimienta y ajo.
2. Vierte esa salsa sobre el pollo y déjalo marinar por una hora.
3. Calienta una parrilla y asa el pollo, la cebolla morada partida por la mitad y el elote.
4. Pica la cebolla asada y desgrana el elote, mézclalos con cilantro, aguacate y salpimienta al gusto.
5. Calienta las tortillas hechas con MASECA Blanca y forma unos conos, rellénalos con el pollo y la mezcla de elote.
6. Acompaña con la salsa de cacahuete.

Para la salsa:

1. Asa en una parrilla el chile, cebolla, jitomate y ajo.
2. Licúa todos los ingredientes junto con los cacahuates y salpimienta al gusto.