



Enfrijoladas con pollo, cebolla morada y chorizo

Ingredientes

- ½ kg. de pollo
- 1 cebolla morada
- 1 diente de ajo
- 2 piezas de chile guajillo desvenado
- 2 ramitas de epazote
- 200 g. de chorizo
- 1 taza de caldo de pollo
- 2 tazas de frijoles cocidos
- 8 tortillas hechas con MASECA Blanca
- 4 cda. de aceite
- 4 cda. de queso fresco desmoronado
- ½ taza de cilantro picado finamente
- Sal al gusto

Modo de preparación

- 1.** Cuece el pollo con la cebolla, epazote, chiles y sal al gusto. Cuando el pollo esté listo apaga.
- 2.** Retira el pollo de la olla y deshébralo.
- 3.** Calienta en una sartén el chorizo hasta que quede bien cocido y reserva.
- 4.** Licúa la cebolla con el epazote, el ajo y los chiles con el caldo de pollo.
- 5.** Mezcla lo licuado con los frijoles y cocínalo hasta que espese. Reserva.
- 6.** Calienta las tortillas hechas con MASECA Blanca con un poco aceite, hasta que estén suaves. Colócalas sobre una servilleta de papel para absorber el aceite sobrante.
- 7.** Crea los taquitos con el pollo y baña con la salsa de frijol. Agrega al final queso, chorizo y cilantro.