

Ingredientes

Contramuslo de pollo deshuesado: 1 kg

Ajo: 2 dientes

Tomate: 3

Orégano: 2 cdta

Caldo de pollo: 200ml

Tortillas de maíz: 25

•
•
•
•
•
•
•
•
•
•

Cebolla: 1/2

Pasta de tomate: 2 cdta

Chipotle en adobo: 2

Cilantro: 10g

Sal: 1 cdta

Instrucciones

- Poner el pollo en una bandeja de horno, echar sal por encima y cocinar al horno a 200°C hasta tostarlo
- Picar la cebolla y el ajo y cocinar unos 5 min hasta ablandarlos
- Por otro lado, tatemar 2 de los tomates y picarlos
- **Tatemar = Tostar al fuego (o en una sartén sin aceite) hasta quemar parcialmente la superficie**
- Añadir la pasta de tomate a la cebolla y cocinar 2 min
- Echar el tomate tatemado, y el otro picado, e integrar
- Añadir el caldo de pollo, el chipotle y el orégano y cocinar 15 min
- Echar la sal y el cilantro y triturar todo
- Deshilachar el pollo y juntar con la salsa