

## CHICKEN TOSTADAS

치킨치 못

- 5 chicken breast with bones 가슴살만
- 1 small onion chopped
- 3 garlic cloves
- salt and pepper to taste
- enough water to cover chicken

### toppings

Lettuce, tomato, onions, cheese, sour cream and salsa

→ pot에 양파 (양파는 잘게), 고추, 후추 넣어 물 끓인다. 식혀서 skin 벗기고 잘게 손으로 찢는다

Boil chicken on medium heat until well cooked. Remove chicken from pot reserving stock. Shred chicken breast and set aside. You will use this to top the tostadas.

Sometimes I like to fry the shredded chicken in some chopped onion and minced garlic for more flavor. I also may add more salt and pepper.

To assemble the tostadas I like to start with a thin layer of refried beans, then I add chicken, lettuce, tomato, cheese and salsa. Tostadas can be a bit messy so do not over fill them as they can become too heavy and fall apart.

As with most Mexican dishes this recipe is served with Spanish rice and beans

- 쌀기름에 볶는다. 고추, 후추, 마늘, 파, 토마토, 닭고기 물로 넣어 끓인다
- 닭고기 잘게 찢은거랑 양파 잘게 썰어 다지 볶는다. 기름 조금 (고추, 후추)
- 콩피아 기름에 튀겨낸다.
- 콩 (캔) pot에 한번 끓인다
- 콩피아 위에 콩 (캔) 깔고 그위에 닭고기 찢은거 올리고 양파, 토마토, 치즈, 고추, 잘게 썰고 치즈 (감판에 간다)
- 치즈가루 뿌리고 hot sauce 뿌려 먹는다
- 점심에 라곤 만든거 올리고 위에 밥 올린다