

RÁPIDO



TORTAS DE POLLO



Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 10 a 15 minutos

Rinde: 8 porciones

- 8 muslos de pollo sin piel
- Una lata de 7 onzas (200 g) de Casa Fiesta Chipotle Peppers
- 6 cucharadas de cominos
- 3 cucharadas de polvo de chile Mexene
- 1 manojo de cilantro picado
- 1 cebolla mediana picada
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1 lata de Casa Fiesta Jalapeño Relish
- 2 dientes de ajo fresco picado
- Sal y pimienta al gusto
- 8 piezas de pan para torta o bollos de sándwich pequeños

Agregue a la licuadora los chiles chipotles, el comino, el Mexene, la mitad del cilantro, la mitad de la cebolla picada, el caldo de pollo, Jalapeño Relish, los chiles verdes y el ajo. Licúe a alta velocidad durante 30 segundos. Vacíe a una olla de caldo y agregue los muslos de pollo. Póngalo a hervir a fuego lento, sin cubrir, durante 2 horas o hasta que los muslos estén suaves. Saque los muslos de la salsa y deje que se enfrien. Cuando estén fríos, desbarátelos con la mano y vuélvalos a poner en la salsa para mantenerlos calientes. Para hacer las tortas, agregue el pollo y adorne con la cebolla y el cilantro restantes.