

TORTITAS DE POLLO CON QUESO

Tiempo de preparación 10 minutos

Tiempo de reposo 2 horas

Tiempo de cocción 20 minutos

Salen 16 tortitas aproximadamente



Ingredientes

Para hacer las Tortitas

- 1 ½ libras de pechugas de pollo (3 grandes)
- 2 huevos grandes
- ⅓ taza de mayonesa
- ⅓ taza de harina para todo uso o almidón de maíz
- 1 ⅓ tazas de queso mozzarella rallado (o cheddar rallado o el que tengas a mano)
- 2 cucharadas de cilantro fresco picado
- ½ cucharadita de sal o al gusto
- ⅛ cucharadita de pimienta negra
- 2 cucharadas de aceite de oliva para sofreír (o cualquier aceite de cocina que utilicés)

Salsa alioli de ajo

- ⅓ taza de mayonesa
- 1 diente de ajo prensado
- ½ cucharada de jugo de limón
- ¼ cucharadita de sal
- ⅛ cucharadita de pimienta negra

Instrucciones:

1. Con un cuchillo afilado, corta el pollo en trozos de 1/3 "de grosor y colócalos en un recipiente mediano.
2. En el recipiente donde está el pollo, agrega, los huevos, mayonesa, harina, mozzarella rallada, cilantro, sal y pimienta negra. Revuelve la mezcla hasta que esté bien combinada, cubre con una envoltura de plástico y refrigera 2 horas o toda la noche.
3. Calienta una sartén antiadherente grande a fuego medio y agrega 2 cucharadas de aceite. Cuando el aceite esté caliente, agrega la mezcla de pollo una cucharada colmada a la vez.

4. Aplana ligeramente con el dorso de la cuchara y cocina sin tapar durante 3-4 minutos en el primer lado, luego voltea y cocina 3 minutos en el segundo lado o hasta que el exterior esté dorado y el pollo esté completamente cocido, repite con la mezcla restantes agregando más aceite según sea necesario.
5. Para hacer el alioli (si lo usas, que vale la pena hacerlo), combina todos los ingredientes en un plato pequeño y revuelva hasta que quede suave.

Nota:

*Si no tienes tiempo de dejar la mezcla por 2 horas, no pasa nada, lo puedes hacer de un solo, se deja refrigerado solamente para que agarre más sabor y quede más jugoso.

*La mayonesa que yo utilizo es una combinación de yogurt con mayonesa, igualmente puedes usar mayonesa light.