

## TOSTADAS DE POLLO CON SALSA VERDE

Tiempo preparación 5 minutos

Tiempo cocción 25 minutos

Entre 12 a 16 tostadas



### Ingredientes

- 1 libra de pollo, desmenuzado
- 1 ½ taza de Salsa de chile verde ( 1 lata grande o 2 pequeñas)
- 2 tazas de queso cheddar rallado ( el que tengas disponible)
- ¼ cucharadita de ajo en polvo
- ¼ cucharadita de orégano seco
- ¼ cucharadita de cominos en polvo
- Sal y pimienta al gusto
- Tortillas frescas o tortillas tostadas
- ¼ taza de hojas de cilantro picadas
- Lechuga picada
- Crema ácida\* (Mantequilla rala)

### Instrucciones:

1. En una sartén grande agrega el pollo desmenuzado, el ajo en polvo, orégano, comino y la salsa de chile verde, cocinar a fuego lento sin tapar durante 10 minutos, revolver de vez en cuando, después del tiempo apagar y retirar de la hornilla, dejar aparte.
2. Mientras el pollo se cocina, si tienes tortillas frescas, precalentar el horno y colocar las tortillas en una bandeja para hornear, hornearlas y dejar que se tuesten por 5 minutos a cada lado, estar pendiente para que no se quemen y solo se tosten. Si tienes ya las tortillas tostadas, no hagas este paso.
3. Cuando las tortillas estén ya tostadas, sacarlas del horno y dejarlas en el molde, agregar pollo sobre las tostadas, luego colocar queso y repetir con las demás tostadas, hasta terminar la mezcla del pollo.
4. Cuando estén armadas las tostadas, hornearlas por 5 minutos hasta que el queso derrita y dore un poco, sacarlas y luego agregar la lechuga picada, un poco de la crema y cilantro picado y ya tendrás listas tus tostadas.

**Notas:**

\* A nosotros nos gusta echarle un poco de sal a la crema ácida, para que tenga un sabor más salidito tipo la mantequilla rala hondureña :), pero igual sin sal es delicioso.

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)