Tacos de pollo con queso fundido

con tomate y salsa cremosa de maíz

Familia | Fácil y rápido • Cocíname primero

Cocinando: 15 min • Listo en: 25 min

6

Tortillas mexicanas

Pechuga de pollo troceada

Queso rallado

Mix de especias mexicanas

Maíz dulce

Queso crema

Tomate

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, colador, túrmix, sartén grande, jarra medidora, bol pequeño.

Ingredientes

	2P	4P
Tortillas mexicanas **13)**	6 unidades	12 unidades
Pechuga de pollo troceada*	250 gramos	500 gramos
Queso rallado* **7)**	60 gramos	120 gramos
Mix de especias mexicanas	1 sobre	2 sobres
Maíz dulce	140 gramos	280 gramos
Queso crema* **7)**	2 paquetes	4 paquetes
Tomate	1 unidad	2 unidades

**Conservar en la nevera*

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	**345 g**	**100 g**
Valor energético (kJ/kcal)	2444/ 584	709/ 170
Grasas (g)	19,7	5,7
de las cuales saturadas (g)	12,3	3,6
Carbohidratos (g)	38,9	11,3
de los cuales azúcares (g)	8,8	2,6
Proteínas (g)	42,2	12,2
Sal (g)	2,2	0,6

Alérgenos

7) Leche **13)** Cereales que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.

¡Recíclame!

MIXTO
Papel procedente de fuentes responsables
FSC® C007472

1

Prepara la salsa de maíz

Precalienta el horno a 200ºC con la opción de gratinado. Escurre el **maíz** con ayuda de un colador y ponlo en una jarra medidora. Agrega el **queso crema** y un chorrito de **agua**. Con la ayuda de un túrmix, tritúralo hasta conseguir una **salsa** homogénea. **Salpimienta** al gusto.

CONSEJO: *Puedes añadir un chorrito de agua si prefieres la salsa menos espesa.*

2

Saltea el pollo

En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Una vez caliente, agrega el **pollo**, **salpimienta** y cocina 5-6 min, hasta que esté dorado y bien cocinado en el interior. Luego, agrega la mitad del **mix de especias mexicanas** y **salpimienta** al gusto. Remueve y, luego, retira del fuego y reserva.
RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.

3

Prepara el tomate y las tortillas

Corta el **tomate** por la mitad y, luego, en daditos pequeños. Colócalo en un bol y agrega ¼ de la **salsa de maíz** y las **especias mexicanas** restantes. Mezcla bien y reserva. Coloca las **tortillas mexicanas** en una bandeja de horno con papel de horno y espolvorea el **queso rallado** sobre las **tortillas**. Hornea durante 2-3 min, hasta que el **queso** se funda y las **tortillas** se doren ligeramente.

4

Emplata y disfruta

Rellena las **tortillas** con el **pollo salteado** y el **tomate en salsa**. Sirve los **tacos de pollo** con **queso fundido** y **tomate** en platos y agrega la **salsa cremosa de maíz** en un bol para agregar más a tus **tacos** al gusto.

¡Que aproveche!