

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

2



Tortillas mexicanas



Pechuga de pollo troceada



Queso rallado



Mix de especias mexicanas



Maíz dulce



Queso crema



Tomate



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	50 gramos	100 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	340 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2402/ 574	707/ 169
Grasas (g)	19,3	5,7
de las cuales saturadas (g)	12,0	3,5
Carbohidratos (g)	39,1	11,5
de los cuales azúcares (g)	8,7	2,6
Proteínas (g)	40,6	12,0
Sal (g)	2,6	0,8

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.



1



Prepara la salsa de maíz

Precalienta el horno a 200°C 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, tríturalo hasta conseguir una **salsa homogénea**. **Salpimenta** al gusto.

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

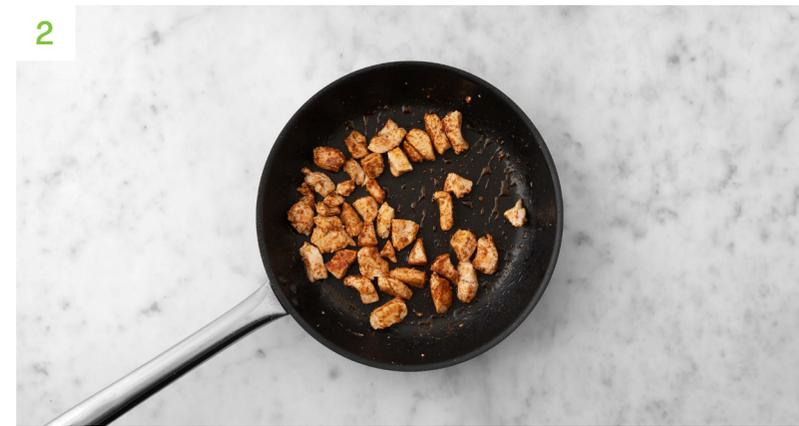
3



Prepara el tomate y las tortillas

Corta el **tomate** por la mitad y, luego, en daditos pequeños. Colócalos 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.

2



Saltea el pollo

Salpimenta la pechuga de pollo troceada. En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Cocina el **pollo** durante 6-7 min. Luego, agrega la mitad del **mix de especias mexicanas** y **salpimenta** al gusto. Remueve y, luego, retira del fuego y reserva.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.

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** a tu gusto.

¡Que aproveche!