



**Tipo de platillo: Plato fuerte**

### **Tacos de pollito con habas y nopales en salsa verde**

**Porciones: 4**

**Ingredientes:**

1 pza Pechuga de pollo, en tiras  
  
¼ pza Cebolla, fileteada  
1 tza Nopales, en bastones y desbabados  
2 tzas Habas frescas

**Para la salsa:**

5 pzas Tomate, asado  
¼ pza Cebolla, asada  
1 pza Ajo, asado  
1 pza Chile habanero, asado  
1 c dita Comino  
  
2 tzas Frijoles bayos, refritos  
12 pzas Tortillas de maíz  
  
c/s Aceite, sal y pimienta

**Procedimiento:**

- **Para el pollo**, en una cacerola caliente con aceite sofreír cebolla. Añadir pollo, tapar y cocinar.
- **Para la salsa**, colocar en la licuadora todos los ingredientes y procesar hasta obtener una salsa de textura lisa y homogénea. Verter sobre el pollo, añadir nopales y habas, cocinar hasta cocer pollo y habas perfectamente. Rectificar sazón.
- **Para el montaje**, calentar tortillas en un sartén caliente, colocar una porción de frijoles, añadir pollito con habas y nopales y servir caliente.