Tipo de platillo: Plato fuerte

Taquitos ahogados en salsa de manzano

Porciones: 4

Ingredientes:

12 pzas	Tortillas
2 cdas	Mantequilla
1 tza	Cebolla, fileteada
2 pzas	Calabacita, fileteada
2 cdas	Cilantro, finamente picado
2 tzas	Pollo, cocido y deshebrado

Para la salsa de manzano:

3 pzas	Jitomate, asado
¼ pza	Cebolla, asada
1 pza	Ajo, asado
1 pza	Chile manzano, asado
1 tza	Crema
½ tza	Leche evaporada
½ tza	Crema ácida
½ tza	Queso fresco, rallado
1 tza	Lechuga, fileteada
c/s	Aceite, sal y pimienta

Procedimiento:

1. **Para el relleno,** en un sartén con caliente, fundir mantequilla, sofreír cebolla y calabacita. Añadir pollo y cilantro, remover hasta integrar, cocinar unos minutos más. Rectificar sazón.
2. Colocar una porción de relleno en cada tortilla, enrollar y sujetar con ayuda de palillos. Freír en un sartén con aceite caliente hasta dorar. Retirar y reservar.
3. **Para la salsa,** colocar en la licuadora todos los ingredientes y procesar hasta obtener una salsa de textura lisa y homogénea.
4. **Para el montaje,** servir tacos dorados, bañar con salsa, decorar con crema, queso y lechuga, al gusto.