

## Tacos dorados con salsa verde

**Porciones: 4**

**Ingredientes:**

1 pza Pechuga de pollo, sin piel con hueso  
¼ pza Cebolla, troceada  
1 Lt Agua

**Para los tacos:**

500 g Tortilla de maíz, calientes  
1 tza Aceite

**Para la salsa:**

2 tzas Tomate verde, cortados por mitad  
2 pzas Chile serrano, troceados  
¼ pza Cebolla, troceada  
1 pza Diente de ajo, troceado  
1 tza Cilantro

**Para acompañar:**

1 tza Crema  
½ tza Queso fresco, desmoronado  
1 pza Lechuga romana, fileteada

c/s Sal y pimienta

**Procedimiento:**

1. **Para el pollo**, colocar la pechuga con agua, cebolla y sal. Cocinar a fuego medio, hasta que esté cocida. Retirar de caldo, dejar enfriar. Desmenuzar y reservar.
2. **Para los tacos**, colocar una porción de pollo en un extremo de la tortilla, enrollar para formar el taco. Colocar en un recipiente con tapa y refrigerar durante 15 minutos.
3. En un sartén con aceite caliente, freír los tacos hasta que estén dorados. Escurrir sobre papel absorbente.
4. **Para la salsa**, licuar todos los ingredientes, salpimentar. Reservar.
5. **Para el montaje**, servir tacos untados con crema, espolvorear queso, acompañar con lechuga y salsa verde.