

Tacos de Tinga de Pollo

Sirve cuatro

3 libras de muslos de pollo sin piel (con hueso)

1 cebolla pequeña, en rodajas finas

1/2 pimiento rojo, cortado en tiras

3 dientes de ajo picados

3 chiles chipotle grandes en adobo, picados

2 cucharaditas de adobo

4 tomates grandes, picados

1 cucharadita de comino

1/4 cucharadita de canela

1/2 cucharadita de ralladura de lima

Jugo de una lima

1 taza de caldo de pollo

Sal pimienta

Sazone ambos lados del pollo con sal y pimienta.

Calentar una olla con aceite. Agrega el pollo y dora bien por ambos lados, retirándolos a un plato cuando estén listos. Trabaja en lotes.

Agrega la cebolla a la olla y un poco de caldo de pollo. Raspa bien el fondo. Cocine la cebolla durante unos 6 minutos, hasta que esté suave y traslúcida.

Agrega el pimiento morrón. Mezcla. Agrega el ajo y cocina por un par de minutos, hasta que lo hueles. Agrega los chipotles con el adobo extra. Mezcla. Agrega los tomates, el comino, la canela, la ralladura de lima y el jugo de lima. Mezclar bien. Condimentar con sal y pimienta. Mezclar bien. Agregue el caldo de pollo restante.

Regrese el pollo a la olla y acomódelo con las verduras. Cocine de 25 a 30 minutos hasta que el pollo esté completamente cocido.

Saca el pollo de la olla y deja que se enfríe un poco. Coloca todas las verduras de la olla en una licuadora, usando una espumadera. No agregue todo el líquido. Lo suficiente para poder mezclarse en una salsa suave. Reserva el caldo restante para otro día. Es delicioso tomarlo como sopa. Transfiérela a otro recipiente.

Tritura el pollo en rodajas medianas. Regréselo a la olla y agregue la salsa licuada. Lo más probable es que tenga demasiada salsa. Use lo suficiente para hacer el pollo muy jugoso, pero no lo ahogue. Puedes congelar la salsa que te sobra. Mantenga caliente el pollo en la salsa mientras calienta las tortillas.

PARA LOS TACOS -

16 tortillas de maíz de 6 pulgadas

Crema mexicana o crema agria

Queso fresco desmenuzado o Cotija

Rodajas de aguacate

Caliente una sartén seca.

Agregue las tortillas en grupos de dos (una encima de la otra). Darles la vuelta un par de veces. Al calentarlos doblados así, te aseguras de que el interior sea suave.

Coloque dos tortillas una encima si la otra. Agregue el pollo en el medio. Rocíe con crema mexicana y agregue queso fresco. ¡Cubra con una rodaja de aguacate y disfrute!

©TheFrugalChef2021