



Huaraches de tinga

Ingredientes

Para crear los huaraches

- 1 empaque de MASECA Azul
- 4½ tazas de agua
- 1 cda. de sal

Para la tinga:

- ½ taza de aceite
- 2 cebollas cortada en finas tiras
- ½ kg. de pechuga de pollo
- 3 jitomates
- 4 dientes de ajo finamente picado
- 1 taza de caldo de pollo
- 22 piezas de chile chipotle adobado
- Sal al gusto

Modo de preparación

Para crear los huaraches:

- 1.** Mezcla la harina MASECA Azul con agua tibia y sal, hasta formar una masa suave.
- 2.** Divide la masa en 22 bolitas del mismo tamaño y aplana cada una de ellas con la mano, hasta formar una tortilla gruesa y alargada.
- 3.** Coloca el huarache sobre un comal caliente. Si deseas puedes utilizar un poco de aceite para que se doren más. Asegúrate que se cocinen por ambos lados. Reserva.

Para la tinga:

- 1.** Calienta en un sartén aceite para acitronar la cebolla.
- 2.** Cuece el pollo con un poco de sal. Deshébralo, reserva y guarda el caldo.
- 3.** Licúa los jitomates con ajo y el caldo de pollo.
- 4.** Vierte lo que licuaste en el sartén de la cebolla y salpimenta al gusto.
- 5.** Agrega el pollo y deja hervir por 5 minutos.
- 6.** Coloca sobre el huarache un poco de la tinga de pollo y decora con un chile chipotle.