



Tortitas Mejicanas

Tiempo de preparación aprox: 30 minutos / Dificultad: Fácil



Ingredientes (4 comensales)

- 8 tortitas de trigo mexicanas
- 1/2 kg. de pechuga de pollo
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 2 pimientos verdes
- 1 brik pequeño de tomate frito
- Ketchup
- Tabasco
- Aceite
- Pastilla de caldo concentrado
- Sal

¡A cocinar!

En una sartén ponemos 4 o 5 cucharadas de aceite de oliva y freímos la cebolla y los pimientos, todo cortado en tiritas. Lo escurrimos de su aceite y lo reservamos en un bol, que después llevaremos a la mesa.

Aparte cortamos las pechugas de pollo también en tiritas, la sazonamos y le espolvoreamos por encima la pastilla de caldo.

Mezclamos bien y en la misma sartén donde hemos frito los pimientos, freímos el pollo hasta que esté dorado y bien hecho. Apartamos en un bol o fuente.

Hacemos la salsa picante: En un bol echamos el tomate frito, un buen chorro de ketchup y una gotas de tabasco, si nos gusta mas fuerte, le añadimos mas tabasco y lo mezclamos bien.

Poner en un plato 4 tortitas de trigo y calentar en el microondas, unos 20 o 30 segundos.

Servir la tortita y poner encima el pollo, las verduras y salsa a gusto de cada comensal. Doblar las tortitas como si fueras a envolver un regalo y a comer!