

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Herminia Ruiz G



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 8 Tortillas mexicanas
- 350 g. de Carne de pollo
- 200 ml. de Nata agria
- 2 Cebollas
- 1 Ajo
- 2 Tomates
- unas gotas de Tabasco
- un ramita de Perejil
- una cucharadita de Sal
- 2 cucharadas de Aceite de oliva
- Queso rallado

## Preparación:

### Paso 1

Pica el ajo y la cebolla y sofríelos en una sartén amplia. Echa los tomates pelados y picados juntos con la sal, unas gotas de tabasco y el perejil. Déjalo a fuego lento unos 20 minutos. Hierva la carne desmenuzada del pollo hasta que esté tierna y sofríelo un poco en otra sartén. Calienta las tortillas y rellénalas con el pollo, cubre con la salsa de tomate, un poco de crema agria y queso rallado.

