



MINI PANUCHOS DE POLLO.



Nivel:
Difícil

Tiempo:
 **50 Min**

Porciones:
4 Porciones

¿Qué necesitas?

- 1/2 Pieza de pechuga de pollo sin piel Bachoco®
- 1 Cucharada de caldo de pollo Bachoco®
- 1 Taza de achiote
- 3 Piezas de pimienta gorda
- 1 1/2 Taza de jugo de naranja agria
- 1 Taza de agua
- 1 Hoja de plátano
- 1/2 Taza de frijoles refritos
- 12 Piezas de tortillas
- 1 Pieza de cebolla morada
- 1 Pieza de chile habanero
- 1/2 Taza de jugo de limón
- 1/2 Pieza de jitomate rebanado
- 1/2 Pieza de aguacate rebanado
- Sal al gusto



1. Coloca la hoja de plátano en una olla y agrega la pieza de pollo. Muele el achiote con el jugo de la naranja agria, el ajo, el caldo de pollo Bachoco® y el agua. Vierte la mezcla sobre el pollo hasta que quede cubierto y envuelve en la hoja de plátano. Cocina por 45 minutos a fuego bajo.
2. Fríe las tortillas en aceite caliente y una vez que el pollo esté cocido, deshébralo.
3. Parte la cebolla y el chile en filetes delgados (juliana). Mézclalos con el jugo de limón y agrega pimienta y sal al gusto. Deja reposar por 15 minutos.
4. Unta los frijoles sobre las tortillas fritas y coloca encima el pollo caliente. Agrega la mezcla de cebolla y habanero al gusto. También puedes agregar aguacate y jitomate.



¡A comer!

Bachoco

