



## CHILAQUILES CON SALSA DE PIQUÍN

### Ingredientes pollo:

- ½ kilo de Pechuga de pollo
- ½ cebolla
- 1 ajo
- 1 cucharada de sal

### Ingredientes totopos:

- 750 gr de tortillas de maíz
- ¼ de taza de aceite vegetal
- Sal al gusto

### Ingredientes salsa:

- 1 cucharada de aceite vegetal
- ½ pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 a 3 cucharitas de chile piquín
- ½ kilo de tomate rojo huaje
- ½ cucharita de comino molido
- ¼ de cucharita de orégano molido
- Sal

### Para decorar:

- ½ kilo de queso rallado
- ¼ de litro de crema de leche
- Rebanadas de cebolla
- Hojas de cilantro

## **Preparación:**

1. Las pechugas se ponen en una olla con agua a cubrir junto con la  $\frac{1}{2}$  cebolla, el diente de ajo y sal. Se hierva durante 20-30 minutos aproximadamente hasta que el pollo esté suave. Se retira de la lumbre, se sacan las pechugas del caldo (se guarda el caldo) y se deshebra el pollo.
2. Las tortillas se cortan en tiritas delgadas de  $\frac{1}{2}$  cm de ancho y 3 cms de largo. Se dejan de preferencia oreando toda la noche para que se sequen. Al día siguiente se fríen en un poco de aceite vegetal a que tomen color dorado. Se retiran del sartén y se les añade sal.
3. Para hacer la salsa se calienta una olla, se le agrega el aceite, se añade la cebolla en rebanadas, el ajo y los chiles piquines. Se dora hasta acitronar, se le agregan los tomates cortados, se tapa y se deja cocinar 10 minutos hasta suavizar los tomates. Se vacían los ingredientes a la licuadora y se licúan agregando el comino molido, el orégano y la sal.
4. Para montar el plato se ponen las tortillas doradas, encima se pone el pollo deshebrado, se les agrega la salsa roja. Se decora con queso rallado, un chopo de crema, rajas de cebolla y hojas de cilantro.