

FLAUTAS DE POLLO CHOPEADAS

Para el relleno:

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

Para la salsa:

- 3 chiles poblanos
- 3 chiles morrones
- 2 chiles jalapeños o al gusto
- ½ cebolla
- 2 cucharadas de aceite
- 1 taza de caldo donde se coció el pollo
- ½ taza de crema
- Sal

Otros ingredientes:

- Tortillas de maíz
- Aceite vegetal para freír las flautas

Preparación:

1. Las pechugas se ponen en una olla con agua a cubrir junto con la ½ 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. Para hacer la salsa se limpian los chiles de rabo y semillas y se cortan en rebanadas junto con las cebollas.

3. En un sartén caliente se agrega el aceite y se acitronan los chiles y cebolla hasta que se vea transparente la cebolla y toda la verdura esté bien cocida. Se agrega el caldo y se deja hervir suavemente tapado por 10 minutos. Se muele a que quede un puré muy terso. Se añade la crema y se vuelve a licuar. Se prueba de sal.
4. Para hacer las flautas se toma una tortilla, se rellena del pollo deshebrado y se enrolla. Se usa un palillo para sostener. Se fríen en aceite caliente hasta que quede dorada y crujiente la tortilla.
5. Se sirven las flautas en un vaso con la salsa en el fondo y las flautas metidas para poderlas comer con la mano.

