

# Tacos de pollo mexicanos: receta de un clásico de la comida mexicana



Los **tacos mexicanos** los podemos encontrar en muchas variantes. Veamos la receta para cocinar **tacos de pollo mexicanos**, pues es una de las más fáciles de preparar y con la que seguro acertarás si organizas una cena típica mexicana.

## Ingredientes necesarios para la preparación de tacos de pollo mexicanos

Para el relleno de los tacos utilizaremos 1 cebolla, 2 tomates, pollo troceado, aceite de oliva, un toque de perejil, queso mantecoso, sal y pimienta. También os propongo una salsa para acompañar: ½ Cebolla, 1 diente de ajo, 200 g de tomate, 2 chiles, aceite de oliva y tomillo.

## Preparación de los tacos de pollo mexicanos

Primero troceamos la cebolla y los tomates y después salteamos ambos ingredientes en una sartén con el aceite. Añadimos sal y pimienta e incorporamos los trozos de pollo (que previamente han sido cocinados a la plancha) cortados en tiras finas. Añadimos un toque de perejil picado y mezclamos todo en la sartén.

Calentamos en la sartén las **tortillas de maíz** para que se queden bien crujientes e introducimos el relleno en los tacos y ponemos por encima de la mezcla el queso, que se derretirá con el calor, y si se desea también se puede poner lechuga y pico de gallo.

La salsa la preparamos picando primero la cebolla y el ajo y dorándolos en el aceite. Agregamos después el tomate troceado y los chiles (frescos o secos) finamente picados. Salpimentamos y perfumamos con tomillo durante 5 minutos. Después, la ponemos en un cuenco.

¡Una manera **fácil y rápida** de poder disfrutar de la mejor **comida mexicana** en tu casa!

*Contesta a las siguientes preguntas:*

1. ¿Cómo se llama la receta?
2. ¿Es un plato que se sirve frío o caliente?
3. ¿En qué momento de la comida se podría tomar? ¿Como entrante (antes de plato principal), como plato principal o como postre? ¿Por qué?
4. Según los ingredientes que lleva, ¿te parece un plato saludable? ¿Por qué?
5. ¿Te recuerda a alguna receta que tú hayas probado o cocines en casa? ¿A cuál?
6. ¿Te gustaría probarlo? ¿Por qué?
7. ¿Según los pasos que tiene la receta, te parece un plato fácil o difícil de hacer? ¿Por qué?