



## Tacos de tinga de pollo

### Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla (aproximadamente una taza), cortada en cubitos
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 cucharadita de oregano seco
- 1/2 cucharadita de comino molido
- 3/4 taza de tomates asados triturados enlatados (también puede utilizar tomates triturados regulares/sin asar)
- 1/4 taza de caldo de pollo
- 1/2 cucharadita de sal kosher
- 3 tazas de pollo, cocido y desmenuzado (puede utilizar

### Opcional:

- 1/2 taza de cilantro fresco picado
- 1/2 taza de cebolla morada picada
- Queso cotija o queso fresco desmenuzado
- 1 lima, cortada en gajos

### Procedimiento:

1. Caliente una sartén grande a fuego medio y agregue el aceite y la cebolla. Saltee durante 4 minutos o hasta que la cebolla esté tierna, revolviendo ocasionalmente. Agregue el ajo y cocine por unos 30 segundos más. Agregue los chiles chipotles, el orégano y el comino. Cocine por 1 minuto adicional.
2. Agregue los tomates, el caldo y la sal a la sartén. Deje hervir a fuego lento y cocine durante 7 minutos.
3. Transfiera la mezcla de tomate a una licuadora. Procesa la mezcla hasta que quede suave y uniforme.
4. Regrese la salsa a la sartén y cocine a fuego lento. Agregue el pollo y cocine por unos 5 minutos más. Sazone con sal al gusto.
5. Para preparar los tacos, sirva una porción de pollo sobre una tortilla caliente y añada los acompañamientos de su preferencia.