

# TINGA DE POLLO



## Ingredientes



- ♥ 1/4 cebolla
- ♥ 1 diente de ajo
- ♥ 5 jitomates cortados en cuartos
- ♥ 1 chile chipotle adobado
- ♥ 1 cubo de concentrado de tomate con pollo
- ♥ 1 taza de caldo de pollo
- ♥ 1 cucharada de aceite capullo
- ♥ 1 cebolla fileteada
- ♥ 1 pechuga de pollo sin hueso, sin piel, cocida y deshebrada
- ♥ 1 envase de media crema refrigerada (190 g)
- ♥ 100 gramos de queso fresco desmoronado

**Consejo culinario**  
Puedes sustituir la pechuga de pollo por carne de res cocida y deshebrada.



## Preparación



- Licúa**  
*Licúa la cebolla con el ajo, los jitomates, el chile chipotle, el concentrado de tomate con pollo y caldo de pollo. reserva.*
- Cocina**  
*Calienta el aceite capullo, agrega la cebolla y cocina hasta que esté ligeramente transparente. añade la pechuga de pollo y la preparación de jitomate, mezcla y cocina por 10 minutos a fuego bajo o hasta que espese ligeramente.*
- Sirve**  
*Sirve un poco de tinga en cada tostada y decora con media crema y queso.*