

Tinga de Carne deshebrada o pollo

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mavillum · Autor: Varios

INGREDIENTES

0

3

Ajos — grandes

Sal

Pimienta negra

3

Pollo — pechugas o 3/4 de carne de res de falda o 1kg de carne

1 kg

Tomate — Jitomates

1

Chorizos

Chile — al gusto

4

Cebollas — medianas

Caldo de pollo — deshidratado (Nork Suiza)

Bicarbonato

Vinagre vino tinto

ELABORACIÓN

Agregar sal y pimienta a la carne. Freír la carne en olla Express para que selle.

Agregar agua a la carne frita, solo a cubrirla y se cuece ½ hora en olla Express.

En una cacerola se desmenuza el chorizo y se fríe

Filetear la cebolla y agregar al chorizo, dejar acitronar la cebolla. Licuar jitomate con ajos y chipotle (licuado previamente agregar 3 cucharadas), agregar esta mezcla a la cebolla y chorizo fritos

Sazonar toda la mezcla con nork suiza y una pizca de carbonato o una cucharadita de azúcar para quitar la acidez del tomate.

Al final se le agrega un chorrito de vinagre. Deshebrar la carne y agregar al tomate, ya no hace falta que se cuezan juntos.