

TOSTADAS DE POLLO TIPO NACHOS.

Ingredientes:

9 tortillas doradas en el horno sin grasa.

9 cdas. Frijoles refritos o de la olla, sin caldo y machacados.

1 pechuga de pollo completa, cocida y deshebrada.

180 gr. mezcla de quesos. Ó panela

Lechuga rebanada.

Cilantro para decorar.

Chiles jalapeños.

Crema ácida., o yogurt

Pico de gallo.

Guacamole. PICO DE GALLO.

2 jitomates picados.

¼ pza. cebolla morada picada.

4 cdas. Cilantro picado.

2 chiles verdes picados.

Sal y pimienta al gusto.

-mezclar todos los ingredientes del pico de gallo.

-una vez doradas las tortillas, extender una capa de frijoles y el pollo sobre las tortillas, espolvorear los quesos y gratinar.

-acomodar las tostaditas en forma circular y la lechuga al centro del platón.

-servir el pico de gallo, la crema, el guacamole, sobre la lechuga.

-adornar cada tostada como si fuera un nacho gigante con chile jalapeño y cilantro.

Servir al momento.