



TORTILLAS MEXICANAS RELLENAS DE POLLO, CEBOLLA Y PIMIENTO

TIEMPO DE PREPARACIÓN Y COCCIÓN: 30 MINUTOS

INGREDIENTES

- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- 1 cucharadita de comino molido
- 1/2 cucharadita de cilantro molido
- 1/2 cucharadita de orégano seco
- 2 pimientos chipotle en salsa de adobo de lata
- 1 cucharada de puré de tomate
- 1 pizca de azúcar glas
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 100 ml de agua caliente, más la que sea necesaria
- 3 cucharadas de aceite de girasol
- 2 pechugas de pollo grandes sin piel en rodajas
- 1 pimiento rojo grande y un pimiento verde grande, ambos sin el corazón ni las semillas y cortados en rodajas
- 1 cebolla roja en rodajas
- 4 tortillas mexicanas de harina
- Sal; pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN

1. Mezcla las especias, las hierbas, los pimientos chipotle, el puré de tomate, el azúcar, el zumo de limón y el agua en una batidora. Bate a alta velocidad para que la mezcla quede sin grumos; añade más agua si es preciso para que se mezcle todo bien.
2. Calienta 2 cucharadas de aceite en el Wok iCook a fuego moderado. Añade el pollo y un poco de sal y pimienta y saltea durante unos 6-8 minutos. Sácalo del Wok.
3. Añade el resto del aceite al Wok, seguido de los pimientos, la cebolla y un poco de sal. Saltea durante 4-5 minutos para que se ablanden y después vuelve a poner el pollo en la sartén.
4. Remuévelo todo con la salsa preparada en el paso 1. Deja que la salsa alcance el punto de ebullición y cuece a fuego lento y constante durante 3-4 minutos para que recubra el pollo y las verduras. Adereza a tu gusto con sal y pimienta.
5. Calienta las tortillas en una sartén iCook seca. Rellénalas con el pollo y las verduras antes de envolverlas y servir las.