



Tacos de Pollo con Salsa de Aguacate



Preparación:
30 min



Cocinar:
15 min



Porción:
3 a 4 personas

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite Mazola
- 1 diente de ajo picado
- 1 cebolla picada
- 1 libra de pollo desmenuzado
- El jugo de un limón
- 2 cucharadas de cilantro
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de comino
- Sal y pimienta
- Mezcla de quesos mexicanos
- 8 tortillas delgadas de maíz

Para la salsa de aguacate:

- 2 aguacates
- 1 diente de ajo
- 1/3 de taza de cilantro
- 2 cucharadas de mayonesa Mazola
- El jugo de 2 limones
- Sal y pimienta al gusto
- Licúa todos los ingredientes y sirve a temperatura ambiente.

Proceso:

1. Calienta el aceite en un sartén y fríe el ajo y la cebolla hasta que esté transparente.
2. Agrega el pollo y fríe por unos minutos.
3. Agrega el limón, el orégano, el comino, sal y pimienta.
4. Rellena las tortillas con el pollo, el queso y el cilantro y colócalas en una bandeja para horno.
5. Hornéalos a 400• F por 15 minutos.