



Tacos de pollo con cacahuete y hummus de cilantro

Porciones: 4

Ingredientes

- 2 tazas de MASECA Antojitos
- 1 $\frac{1}{4}$ taza de agua potable tibia
- 2 pechugas de pollo en corte mariposa
- 4 cdas. de cacahuete limpio
- 1 diente de ajo
- $\frac{1}{4}$ cebolla finamente picada
- 1 cda. de jengibre finamente picado
- 2 cdas. de miel de abeja
- 2 cdas. de salsa teriyaki
- 1 pieza de zanahoria rallada
- $\frac{1}{2}$ ramita de apio finamente picado
- 1 taza de hummus
- 1 taza de garbanzo previamente cocido
- 4 cdas. de jugo de limón
- 2 cdas. de chipotle molido
- 1 pieza de chile serrano
- Sal y pimienta en cantidad necesaria

Modo de preparación

- 1.** Licúa el hummus con la salsa chipotle, sazona y reserva.
- 2.** Pica el cacahuete en trozos pequeños. En una sartén sofríe cebolla con cacahuete picado, cuando comience a dorar, agrega ajo, jengibre, miel y salsa teriyaki. Reserva.
- 3.** En un comal, coloca un poco de aceite vegetal y cocina a fuego medio las pechugas de pollo, para cocinar más rápido, puedes filetear ligeramente las piezas de pollo. Sazona bien por ambos lados mientras se cocinan.
- 4.** Retira del comal y rebana en tiras. Incorpora el pollo al sartén con la salsa teriyaki y cacahuates, mezcle bien.
- 5.** Prepara las tortillas utilizando las indicaciones del empaque. Obtendrás de 8 a 10 piezas.
- 6.** Prepara los tacos colocando de una a dos cucharadas del hummus, agrega la mezcla teriyaki y decora con un poco de zanahoria rallada, serrano en rodajas finas y cilantro picado.

Tip: Puedes preparar el hummus de chipotle casero remojando el garbanzo una noche antes, hirviendo en agua hasta que estén blandos y licúa agregando sal, pimienta, una cucharadita de jugo de limón y chipotle molido.