

# INFLADITAS DE TINGA DE POLLO CON CREMA Y QUESO COTIJA



## INGREDIENTES

- 1 ½ de pechuga de pollo (con hueso y piel)
- 8 jitomates saladet
- 1 ½ cebolla blanca
- 1 litro de aceite Mazola
- Sal y pimienta al gusto
- 250 ml de crema
- 1 Kg de masa para tortillas
- 300 g de queso cotija
- 1 ramo de perejil
- 1 pizca de orégano
- 1 pizca de bicarbonato de sodio
- 2 dientes de ajo
- 1 lata pequeña de chipotle adobado

## PASOS A SEGUIR

Cocer el pollo en una olla con suficiente agua, ¼ de cebolla, el ajo y la sal.

Desmenuzar y reservar. No tirar el caldo.

Cortar los jitomates y una cebolla en tiras delgadas. Reservar.

Agregar en un sartén caliente el aceite Mazola. Cortar ¼ de cebolla y un diente de ajo en trocitos y acitronar.

Agregar al sartén el pollo con sal y pimienta al gusto y revolver.

Agregar media lata de chipotle adobado, un poco de fondo de pollo (al gusto según la consistencia deseada) y una pizca de orégano. Seguir cocinando a fuego medio bajo. Reservar.

Para las infladitas: Mezclar la masa con una pizca de sal y bicarbonato de sodio en un bowl. Hacer bolitas pequeñas (aproximadamente 30 g cada una) y aplastarlas con la ayuda de una prensa para tortillas para formar una mini tortilla.

Calentar un comal a fuego medio alto y cocinar las tortillas por los dos lados.

Freír las tortillas por ambos lados en un sartén con aceite Mazola bien caliente. Es importante hacerlo apenas salgan calientes del comal para que inflen.

Rellenar las infladitas con la tinga de pollo y decorar con crema y queso cotija al gusto.

### TIP:

Revisa que la temperatura del aceite sea suficientemente caliente para que inflen bien y no les entre aceite.

