



Tacos de pollo con queso fundido con tomate y salsa cremosa de maíz

Familia <650 calorías Fácil y rápido • Cocíname primero

Cocinando: 15 min • Listo en: 25 min

6



Tortillas mexicanas



Pechuga de pollo troceada



Queso rallado



Mix de especias mexicanas



Maíz dulce



Queso crema



Tomate

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, túrmix, sartén grande, jarra medidora, bol pequeño.

Ingredientes

	2P	4P
Tortillas mexicanas 13)	6 unidades	12 unidades
Pechuga de pollo troceada*	250 gramos	500 gramos
Queso rallado* 7)	60 gramos	120 gramos
Mix de especias mexicanas	1 sobre	2 sobres
Maíz dulce	140 gramos	280 gramos
Queso crema* 7)	2 paquetes	4 paquetes
Tomate	1 unidad	2 unidades

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	345 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2444/ 584	709/ 170
Grasas (g)	19,7	5,7
de las cuales saturadas (g)	12,3	3,6
Carbohidratos (g)	38,9	11,3
de los cuales azúcares (g)	8,8	2,6
Proteínas (g)	42,2	12,2
Sal (g)	2,2	0,6

Alérgenos

7) Leche 13) Cereales que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.

♻️ ¡Recíclame!



1



Prepara la salsa de maíz

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 200°C con la opción de gratinado. Escurre el **maíz** y ponlo en una jarra medidora junto al **queso crema** y un chorrito de **agua**. Con la ayuda de un túrmix, tritura hasta conseguir una **salsa de maíz** homogénea. **Salpimenta** al gusto.

CONSEJO: Puedes añadir un chorrito de agua si prefieres la salsa menos espesa.

3



Prepara el tomate y las tortillas

Corta el **tomate** por la mitad, luego, corta en cubos pequeños. Colócalo en un bol y agrega $\frac{1}{4}$ de la **salsa de maíz** y las **especias mexicanas** restantes. Mezcla bien y reserva. Coloca las **tortillas mexicanas** en una bandeja de horno con papel de horno y espolvorea el **queso rallado** sobre las **tortillas**. Hornea en el estante superior durante 2-3 min, hasta que el **queso** se funda y las **tortillas** se doren ligeramente.

2



Saltea el pollo

En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Una vez caliente, agrega el **pollo**, **salpimenta** y cocina 5-6 min, hasta que esté dorado y bien cocinado en el interior. Luego, agrega la mitad del **mix de especias mexicanas** y remueve para integrar los ingredientes. Reserva fuera de la sartén.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.

4



Emplata y disfruta

Cuando las **tortillas** estén listas, sírvelas en platos y cúbre las con el **pollo salteado** y el **tomate en salsa de maíz**. Sirve los **tacos de pollo** con **queso fundido** y **tomate** en platos y agrega la **salsa de maíz** restante en un bol para agregar más a tus **tacos** al gusto.

¡Que aproveche!