Tacos Yucatecos

Sirva estos sabrosos tacos con bastante cilantro y limón.

Rinde 4 porciones. *2 tacos por porción.* | **Tiempo de preparación:** 15 minutos
Tiempo de cocimiento: 5 minutos

1. En un tazón mediano, mezcle el vinagre balsámico, chile chipotle y la sal de ajo. Agregue el pollo, repollo y cebolla y mezcle bien.
2. Caliente las tortillas en el comal por 1 minuto de cada lado. También puede calentarlas en el horno de microondas; colocándolas en un plato grande y cubriéndolas con una toalla de papel húmeda por 2 minutos o hasta que se calienten bien.
3. Prepare los tacos con las tortillas calientes y la mezcla de pollo. Agregue queso y aguacate.
4. Sirva inmediatamente.

1½ cucharada de vinagre balsámico
1 cucharada de chiles chipotles en salsa de adobo, de lata, finamente picados
½ cucharadita de sal de ajo
2 tazas de pechuga de pollo cocido y desmenuzado
2 tazas de repollo rallado o ensalada de col preparada
¾ taza de cebolla roja finamente picada
8 tortillas de maíz (de 6 pulgadas)
¼ taza de queso añejo o panela desmoronado
1 aguacate, pelado y picado

Consejo:

Agregue color y sabor a sus tacos – ¡añada zanahoria rallada y cilantro!



Información nutricional por porción:

Calorías
340

Carbohidratos
32 g

Fibra Dietética
7 g

Proteínas
27 g

Grasas
12 g

Grasa Saturada
3.5 g

Grasa Trans
0 g

Colesterol
70 mg

Sodio
360 mg