

Tinga poblana de pollo

Soyamigo®



INGREDIENTES

- 1 Soyamigo sabor Pollo
- 4 Vasitos de puré de jitomate
- 1 Cebolla grande en medias lunas
- 1 Vasito de cebolla finamente picada
- 2 Dientes de ajo picados finamente
- 2 Chiles chipotles adobados molidos
- 3 Vasitos de agua o caldo de pollo
- 1 Pizca de hierbas de olor (orégano, tomillo y laurel)
- 1 Vasito de aceite de soya
- ½ Vasito de vinagre
- Sal

PREPARACIÓN

1. Ponga a freír en una sartén, con ½ vasito de aceite, un vasito de cebolla picada y un diente de ajo picado, hasta que ambos se pongan transparentes. Agregue Soyamigo sabor Pollo hidratado (como se indica al reverso del empaque), y fría por 5 minutos a fuego lento.
2. En otra sartén, con ½ vasito de aceite, fría la cebolla en medias lunas y un diente de ajo, hasta acitronar (aproximadamente 5 minutos), agregue el puré de tomate, el chile chipotle y las hierbas de olor. Deje hervir a fuego lento; agregue el caldo de pollo o agua caliente y el vinagre; hierva por 15 minutos.
3. Agregue a la mezcla anterior, Soyamigo sabor Pollo sazonado y cocine a fuego lento por 10 minutos.
4. Sugerimos servir con frijoles refritos y arroz blanco.

