



# TACOS DE POLLO Y GUACAMOLE



tiempo de preparación  
**1 hora y 30min**



tiempo total  
**1 hora y 30min**



raciones  
**4**



dificultad  
**media**

## INGREDIENTES

- 2 aguacates Aurum
- 250 g de contramuslos de pollo
- Zumo de lima
- Aceite de oliva
- Ajo en polvo
- Pimentón dulce
- Comino en polvo
- Cebolla en polvo
- Sal
- Pimienta
- 1 cebolleta
- 2 tomates
- Tortitas
- Trocitos de lima

## PREPARACIÓN

1. Cogemos unos filetes de pollo de contra y los marinamos en un bowl con zumo de lima, aceite de oliva, ajo en polvo, pimentón dulce, comino en polvo, cebolla en polvo, sal y pimienta negra. Dejamos macerar una hora.
2. Mientras hacemos la preparación del guacamole: Pelamos los aguacates y los añadimos a un mortero, vamos machacando y añadimos una cebolleta cortada muy finamente y podemos añadir 2 tomates cortados en concassé. Una vez lo tengamos, añadimos el jugo de 1 lima y rectificamos de sal para que quede perfecto. Dejamos para el emplatado.
3. En una sartén bien caliente hacemos los filetes y los cortaremos en tiras para el emplatado de los tacos.
4. Cogemos las tortitas y las podemos marcar un poco en la sartén. Ponemos las tiras del pollo, un poco de guacamole y añadimos un poco de pico de gallo, esto último es opcional. Utilizamos unos trocitos de lima para decorar.