

ROLLITOS DE POLLO EN SALSA DE MARACUYÁ

Ingredientes:

Rinde: 12 rollitos

- 2 tazas de pollo cocido y desmenuzado
 - 8 oz de queso crema, suavizado
 - 1 taza de mezcla de quesos mexicanos rallados
 - 1 cda de ajo en polvo
 - 1 cda de chile en polvo
 - 1 cda de comino
 - Sal y pimienta al gusto
 - 12 tortillas de harina pequeñas
- 4-5 chiles picantes
 - 3 sobres de Natuvia
 - 1 y 1/2 taza de jugo puro de maracuyá o concentrado
 - 1/3 taza de aceite de oliva ligero o aceite de aguacate
 - Jugo de 1 limón
 - Sal al gusto
 - Culantro picado

Preparación:

1. En un bol grande mezclá el pollo desmenuzado, el queso crema, el queso rallado, el ajo en polvo, el chile en polvo, el comino, la sal y la pimienta. Combiná bien todos los ingredientes.
2. Calentá ligeramente las tortillas para que sean más flexibles.
3. Colocá aproximadamente 2 cucharadas de la mezcla de pollo en cada tortilla.
4. Enrollá bien las tortillas y aseguralas con un palillo si es necesario.
5. Precalentá la freidora de aire a 180°C (350°F) durante 3-5 minutos.
6. Colocá los taquitos en la canasta de la freidora de aire en una sola capa, asegurándote de que no se toquen entre sí.
7. Cociná los taquitos a 180°C (350°F) durante 8-10 minutos, dándolos vuelta a la mitad del tiempo, hasta que estén dorados y crujientes por ambos lados.
8. Retirá los taquitos de la freidora y repetí con las tandas restantes si es necesario.

Para la salsa de maracuyá:

1. Herví los chiles picantes durante unos 10-15 minutos.
2. Colocá los chiles en agua fría para que se enfríen.
3. Quitales la piel y las semillas/venas.
4. Licualos junto con el jugo de maracuyá, los sobres de Natuvia, el aceite de oliva ligero o aceite de aguacate y el jugo de limón hasta obtener una salsa suave.
5. Agregá el culantro finamente picado.
6. Añadí sal al gusto.