

TACOS DE **POLLO** **CREMOSO** CON GUACAMOLE

Ingredientes

- **Tortillas de maíz integral o de nopal**
- **Pechuga de pollo**
- **Yogur griego natural + chipotle para la salsa**
- **Lechuga fresca**
- **Guacamole (aguacate + limón + sal rosa)**
- **Cilantro y tomate fresco**
- **Pimienta negra**

Preparación

1. Cocina la pechuga de pollo, deshébrala y mézclala con yogur griego y chipotle hasta obtener una mezcla jugosa.
2. Calienta las tortillas y coloca la lechuga como base.
3. Añade el pollo cremoso.
4. Coloca guacamole encima, cilantro, tomate y sazón con pimienta negra.
5. ¡Sirve y disfruta!