

Taquitos Crujientes

Tiempo de preparación : 350Minutos | Porciones: 6

Ingredientes

- 2 tazas Pico de Gallo
- 1/2 taza de pollo, cocinado, finamente picado
- 1/2 taza de Granos de elote
- 1/4 taza de cebollines picados
- 1/4 taza de Pimiento verde picado
- 1/2 taza de queso rallado
- 12 pedazos de Tortillas de maiz
- 2 cucharaditas de Aceite vegetal



Instrucciones:

1. Caliente el horno a 425°F. En un recipiente mediano, mezcle 1 taza de Pico de Gallo, pollo, granos de elote, cebollines, pimiento y queso.
2. Ablande las tortillas en la estufa o en el horno microondas y ponga una cucharada llena de relleno en el centro de cada tortilla. Enrolle, apretando bien cada tortilla, y sujételas con un palillo.
3. Coloque las tortillas con el lado abierto hacia abajo en una charola para horno y, con una brocha, úntelas ligeramente de aceite. Cocínelas para 10 a 15 minutos o hasta que estén crujientes y ligeramente doradas.
4. Sírvalos con el resto del Pico de Gallo.

*También se puede usar maíz fresco, congelado o enlatado (sin sal) en esta receta.

* Queso Fresco, queso cheddar o queso Monterey Jack

