

# Puebla Tavuklu Tinga Tostada

Toplam 42 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 10/10

Meksika tavuklu tinga tostada, didiklenmiş tavuğu chipotle domates sosunda pişirip ç1tortilla üzerinde fasulye ve krema ile sunar.

## Malzemeler

- 500 gr Haşlanmış tavuk
- 8 adet Tostada
- 1.5 su bardağ Domates püresi
- 1 adet Chipotle biber
- 1 adet Soğan
- 1.5 su bardağ Refried fasulye
- 0.5 su bardağ Krema

## Yapılış

1. Soğan tavada 5 dakika yumuşayana kadar pişirin.
2. Domates püresi ve chipotle biberi ekleyin.
3. Sosu 8 dakika koyulaşana kadar kaynatın.
4. Didiklenmiş tavuğu sosa katıp 10 dakika pişirin.
5. Tostadalara fasulye, tinga ve krema paylaşın.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu sos içinde 10 dakika dinlendirmek liflerin lezzeti çekmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Avokado, lime ve kişnişle ç1t servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt