



Tacos tropicales de pollo y mango: la cena fresca que querrás hacer cada noche

Receta para 2

INGREDIENTES

- | | |
|--|---|
| ☐ 300 g Pechuga de pollo | ☐ 1 unidad Aguacate |
| ☐ 1 unidad Mango maduro | ☐ 4 unidades Tortillas de maíz |
| ☐ 1 manojo pequeño Cilantro | ☐ 10 ml Aceite de oliva virgen extra |
| ☐ 1 unidad Cebolla morada | ☐ 1 pizca Sal |
| ☐ 1 unidad Zumo de limón | ☐ 1 pizca Pimienta negra |
-

PREPARACIÓN

1. Corta la pechuga de pollo en tiras finas. Salpimienta y añade un chorrito de aceite de oliva. Cocina en la freidora de aire a 190°C durante 10-12 minutos hasta que esté dorada y jugosa.
 2. Mientras el pollo se cocina, prepara el pico de gallo tropical: corta el mango y la cebolla morada en dados muy pequeños. Mézclalos en un bol con el cilantro picado y la mitad del zumo de limón.
 3. En otro recipiente, machaca el aguacate con el resto del zumo de limón y una pizca de sal hasta obtener una crema suave que servirá como base para nuestros tacos.
 4. Calienta las tortillas de maíz unos segundos en la freidora de aire o en una sartén hasta que estén flexibles y ligeramente tostadas.
-

5. Monta los tacos: extiende una capa de crema de aguacate sobre la tortilla, añade las tiras de pollo caliente y corona con una cantidad generosa de la salsa fresca de mango.