

Tacos de pollo con "rajas"

Ingredientes:



- 500 grs. de pechuga de pollo
- 2 cucharaditas de comino en polvo
- 1 cucharadita de chile en polvo
- Sal fina
- Aceite de oliva
- 6-8 tortillas de maíz o de trigo

Para las "rajas"

- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento amarillo (o verde)
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharilla de orégano
- Sal
- Aceite de oliva

Para servir:

- Crema agria*
- Pimienta negra recién molida
- Tabasco



Cómo se hace:

1. Precalienta el horno a 180°
2. Corta **los pimientos** en tiras y ponlos en la bandeja del horno. Echa por encima 2 cucharadas de **aceite, el ajo machacado, el orégano y sal** al gusto y embaduma bien los pimientos, extiéndelos por la bandeja y mételos en el horno. Hornea durante **20 ó 30 minutos**.
3. Limpia **el pollo** y córtalo en tiras finas. Colócalo en otra bandeja de horno y embadúrnalo con **el comino, el chile, el aceite y la sal** y lo metemos en el horno unos **15 ó 20 minutos** hasta que esté hecho.
4. Para servir lleva todo a la mesa en cuencos separados. Coge una tortilla, añádele pollo, unas rajas, una cucharada de crema agria (espolvoreada con pimienta negra) y unas gotas de tabasco, enrolla el taco y listo.

Consejos y sugerencias:

- * La crema agria la venden envasada, es parecida a la nata pero con un sabor más ácido y más cremosa, yo la conseguí en el supermercado de Carrefour, en las neveras, era de una marca alemana, así que estaba en la sección de comidas del mundo.
- * Puedes hornear los pimientos y el pollo al mismo tiempo para aprovechar el calor, pero el pollo menos tiempo. También puedes saltar el pollo en una sartén en vez de hornearlo.