



## TACOS DE POLLO ESTILO "BAJA".



Nivel:  
**Fácil**

Tiempo:  
 **15 Min**

Porciones:  
**4 Porciones**

### ¿Qué necesitas?

- **400 Gramos de tiras de pollo empanizadas Bachoco®**
- 400 Mililitros de aceite
- 1/2 Taza de mayonesa
- 1/4 Taza de crema batida
- Jugo y ralladura de limón
- 1 Pieza de chile serrano picado finamente
- 1/2 Taza de col morada rallada
- 8 Piezas de tortillas de harina
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto



1. Fríe las tiras de pollo en aceite caliente hasta dorar.
2. En un tazón, mezcla la mayonesa, la crema, el jugo de limón, la ralladura de limón y el chile serrano. Sazona con sal y pimienta al gusto y reserva.
3. Sirve sobre una tortilla caliente; coloca una cama del aderezo, un poco de col y encima las tiras de pollo.



**¡A disfrutar!**



**Bachoco**