



Tortitas de guacamole

Nivel de dificultad: Fácil

Tiempo de preparación: 15 min.

Para 6 unidades o 3 entrantes

Ingredientes

1. Guacamole 1,55 €
2. Filete de pollo empanado. 0,95 €. Se puede sustituir, por ejemplo, por carne de cangrejo o por cualquiera que os apetezca y le vaya bien
3. 6 Tortillas de maíz de las pequeñas. 0,65 € (¡ojo!, no vale equivocarse, de maíz, no trigo)
4. Queso mozzarella 0,40 €. Si os gusta otro, adelante, cambiadlo sin problemas.
5. Lechuga picada 0,30 €

Total para las 6 unidades, **3,85 €**. Sale a 64 céntimos cada unidad. Genial ¿eh?

Utensilios

1. Sartén o freidora
2. Rallador para queso
3. Cuchillos, tablas de cortar, papel de cocina, etc.

Maridaje

Que tal una cerveza, o mejor dos (si no hay que conducir) bien fresquita, o mejor... helada. Os propongo la danesa **Carlsberg**. Su precio en el súper es de 53 céntimos.

Preparación

1. Encender la freidora a 180 grados o poner abundante aceite en una sartén y poner a fuego fuerte. Preparar el guacamole si no lo tenemos





Loleta

Life, Market & Cooking



hecho con anterioridad. Para ello, mirad mi receta del [Guacamole de la haciendita](#). Fácil ¿no?

2. Freímos las tortillas por 1 minuto y las escurrimos. Se endurecerán y nos servirán como base de la composición. También freímos a continuación los filetes de pollo empanados. Todo lo ponemos en papel para escurrir y que depure el aceite

3. Ya está, estamos terminando y casi no hemos empezado. Preparamos para presentar todo en el plato, de abajo a arriba: las tortitas, lechuga (yo usé variada), el guacamole...

4. Troceamos el pollo en daditos y rallamos el queso mozzarella.

5. Y lo colocamos sobre el guacamole, que como es pastoso, sirve de base para que no se escurra el pollo. Finalmente, espolvoreamos el queso rallado. ¡Listo!

