

Receta



Tinga para pambacitos



Ingredientes:

- 1/2 Cebolla.
- 2 Dientes de ajo.
- 6 Jitomates.
- Chiles chipotles en escabeche "La Güera".
- 1 Cucharada de orégano.
- Queso de cabra.
- Aguacate.
- 3 Hojas de laurel.
- 3 cucharada de aceite de oliva.
- Pambazos frescos



Preparación:



- 1.** Picar todos los ingredientes y sofreir con cebolla y ajo.
 - 2.** Agregar jitomate hasta que se seque y cambie de color a rojo intenso, e ir integrando los demás ingredientes a excepción del queso y el aguacate.
 - 3.** Dar un hervor a todos los ingredientes en conjunto mezclando ocasionalmente.
 - 4.** Rellenar el pambazo con queso de cabra y aguacate, posteriormente agregar la tinga y servir.
- * Se pueden agregar tiras de chipotle para agregar más picor.

