

Porciones: 6 • Tamaño de la porción: 2 taquitos



PREPARACIÓN: 20 minutos  
COCCIÓN: 15 a 18 minutos

## TAQUITOS horneados

2 tazas de pollo cocido, desmenuzado  
4 onzas/115 g de queso crema a temperatura ambiente  
1 cda. de sazón de Chipotle del Sudoeste  
1 taza de queso pepper jack rallado  
2 cebollines, en rodajas finas  
¼ taza cilantro picado en el Picador Chop 'N Prep™, opcional  
12 tortillas de harina pequeñas

1. Precalienta el horno a 400° F/205° C
2. En un tazón mediano mezcla el pollo, el queso crema, la sazón de Chipotle del Sudoeste, el queso rallado, los cebollines y el cilantro (si corresponde). Revuelve hasta que esté bien mezclado.
3. Coloca 2 o 3 cucharadas en cada tortilla y enróllalas bien hasta formar un taquito.
4. Coloca los taquitos en el Molde para Lasaña UltraPro de 3.5 cuartos de galón/3.3 L y hornéalos de 15 a 18 minutos o hasta que las tortillas se empiecen a dorar. Sirvelos tibios con salsa picante de tomate.

Información Nutricional (por porción):

Calorías: 180, Grasa Total: 8 g, Grasa Saturada: 4.5 g, Colesterol: 60 mg, Carbohidratos: 6 g, Azúcares: 1 g, Fibra: 0 g, Proteínas: 20 g, Sodio: 510 mg, Vitamina A: 6 %, Vitamina C: 2 %, Calcio: 15 %, Hierro: 4 %



PARA DEMOSTRAR



Molde para Lasaña de  
3.5 Cuartos/3.3 L



Chipotle del  
Sudoeste

OPCIONAL



Picador  
Chop 'N Prep



Tazas  
Medidoras



Cucharas  
Medidoras



Espátula de  
Silicona