



GUISADO DE TORTILLA VEGETARIANA

Ingredientes

Para tres personas

1 lata de salsa verde para enchiladas
1 cubo de caldo de verduras
1/2 cucharadita de ajo en polvo
1/4 de cucharada de chili en polvo
1/4 de cucharada de comino molido
1 lata de habas pintas
1/2 lata de tomates troceados
100 gr de maíz congelado
150 gr de sustituto de pollo vegetariano
4 tortillas de maíz, rotas en tiras
1 cucharada de cilantro fresco
Sal y pimienta al gusto

Pasos

- 1.** En una olla, mezcla la salsa de enchilada y 100 ml de agua. Disuelva el cubo de caldo en el líquido y sazone con ajo en polvo, chili en polvo y comino. Llevar a ebullición y reducir el fuego a bajo.
- 2.** Mezclar los frijoles, los tomates y el maíz. Cocinar a fuego lento hasta que esté completamente caliente.
- 3.** Mezcle el pollo vegetariano y las tortillas y cocine hasta que esté bien caliente.
- 4.** Agregue el cilantro y sazone con sal y pimienta para servir.