

# Nachos de Pollo con Salsa Verde

Sirve cuatro

## PARA EL POLLO:

4 muslos de pollo  
1 cucharadita de ajo en polvo  
1 cucharadita de pimentón  
1/2 cucharadita de comino  
1 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta negra  
1 limón

Caliente su horno a 375 F - 190 C.

Coloque los muslos de pollo en una tabla, con la piel hacia arriba, y espolvoree con la mitad del ajo en polvo, pimentón, comino, sal y pimienta. Exprime medio limón en los muslos y frota bien la piel.

Coloque el pollo en una bandeja para horno. Dale la vuelta y repite, frotando bien el lado de la carne. Voltea el pollo nuevamente para que se cocine con la piel hacia arriba.

Ase el pollo durante unos 40 minutos o hasta que esté completamente cocido.

Sacarlo del horno y dejar enfriar. Rebanarlo. Tú decides si quieres incluir la piel crujiente o no.

Deseche la grasa sobrante de su sartén pero no la lave. Raspe los trozos marrones del fondo, colóquelo en la estufa y agregue el pollo en rodajas. Mézclalo con los trozos marrones.

Agregue aproximadamente 3/4 tazas de salsa verde a la sartén. Mezcle bien y cocine lento durante 7 a 8 minutos a fuego medio.

## PARA LA SALSA VERDE:

8 tomatillos  
2 chiles serranos  
1 jalapeño  
2 dientes de ajo + uno pequeño (de la mitad de uno grande) para licuar  
1 pieza de 1 pulgada de cebolla blanca  
un puñado de cilantro con tallos  
1/8 cucharadita de comino  
Sal al gusto

Pela y lava bien los tomatillos. Colócalos en una olla pequeña y cúbrelos con agua. Agrega los serranos, los jalapeños, el ajo y la cebolla. Cocine a fuego lento hasta que los tomatillos estén suaves y ya no sean de color verde brillante. Estarán un poco en el lado marrón.

Retire los tomatillos, los pimientos, el ajo y la cebolla en una licuadora. No debería tener que agregar ningún líquido adicional. Si lo hace, hágalo una pequeña cantidad. Agregue la pieza adicional de ajo, comino, cilantro y sal y licué. Prueba y ajusta la sal.

#### PARA LOS NACHOS:

Tortilla chips

1 - 6 oz. bolsa de queso cheddar blanco rallado

Frijoles enlatados de su elección - enjuagados

Pollo en salsa

Salsa verde

1/2 taza de queso fresco - desmenuzado

Rodajas de rábano

Rodajas de aguacate

Rodajas de jalapeño (opcional)

Crema agria

Rodajas de limón

Caliente el horno a 400 F - 200 C.

Coloque una capa de chips de tortilla en una cacerola. Cubra con la mitad del queso rallado. Espolvoree los frijoles sobre el queso. Agrega la mitad del pollo. Repita con otra capa de papas fritas, queso y el resto del pollo.

Cubra el pollo con el queso fresco. Rocíe un poco de salsa verde adicional encima.

Coloque en el horno durante unos 15 minutos, hasta que todos los quesos se derritan y todo esté bien caliente.

Retire del horno y cubra con rábanos, aguacate y jalapeños. Sirva con limones y crema agria a un lado. ¡Disfrutar!