

## NACHOS DE POLLO

### INGREDIENTES:

1 ½ pechuga de pollo cocida y desmenuzada

½ taza de aderezo ranch

½ taza de salsa frank (agregale 4 cdas de mantequilla derretida mezcla y listo)

1 bolsa de totopos

Queso que se derrita a tu gusto (yo use 1 ½ taza de queso rallado)

### PROCEDIMIENTO:

En un recipiente agrega el pollo, el aderezo ranch y la salsa y mezcla bien.

Enseguida en una charola de galletas agrega tus totopos y acomodalos de manera que no se empalmen, y enseguida agrega tu pollito ya listo y cubre tus totopos con el y por ultimo agregale la cantidad de queso que tu quieras esparciendolo por todos tus totopos.

Hornealo 7 minutos. 400F 200C.

Si congelaste tu pollo y para la hora en que hagas los nachos, el pollo esta frio dejalo unos minutos mas en el horno para que alcance a calentar el pollito.

Recuerda siempre precalentar tu horno antes de meter tu comida.

PROVECHO!!!

