

### Tips from the kitchens

Serve sauces on the side when cooking with a contact grill. Because grilling temperatures are high, sauces and glazes burn easily if used during grilling.

### Variation

For zesty, make-your-own wrap sandwiches, slice the warm chicken into strips and serve with tortillas, shredded lettuce, sliced avocado and the sauce.

### Grilled Taco-Barbecue Chicken

2 tablespoons taco seasoning mix (from 1.25-oz envelope)

1 teaspoon dried oregano leaves

4 boneless skinless chicken breasts (about 1 1/4 lb)

1 tablespoon olive or vegetable oil

1/2 cup barbecue sauce

1/4 cup chili sauce

1 teaspoon ground cumin

1. Heat closed medium-size contact grill for 5 minutes. In shallow bowl, mix taco seasoning mix and oregano. Brush chicken with oil; coat with taco seasoning mixture. Place chicken on grill. Close grill. Grill 4 to 6 minutes or until juice of chicken is clear when center of thickest part is cut (170°F).

2. Meanwhile, in 1-quart saucepan, heat barbecue sauce, chili sauce and cumin to boiling over medium-low heat, stirring occasionally. Serve sauce with chicken.

3. Oven Directions: Heat oven to 375°F. Line shallow baking pan with foil or spray with cooking spray. Place coated chicken in pan. Bake 25 to 30 minutes or until juice of chicken is clear when center of thickest part is cut (170°F).

High Altitude (3500-6500 ft):

Grill chicken 6 to 8 minutes.

Printed from BettyCrocker.com © 2006 and ®/™ General Mills

### Consejos de cocina:

Es mejor servir las salsas junto a los tacos y no usarlas durante la cocción, porque la alta temperatura de la parrilla las quema fácilmente.

### Variación

Para mejor sabor, haga sus propias sandwich-fajitas, corte el pollo caliente en tiras y sirva con tortillas, corte lechuga en tiras, rodajas de aguacate y la salsa.

### Tacos de Pollo a la Parrilla

2 cdas de “taco seasoning mix” (sobresito de 1.25 onz)

1 cdta de orégano molido

4 pechugas de pollo, sin piel y deshuesado (1 1/4 lb)

1 cda de aceite vegetal o de oliva

1/2 tz salsa para barbacoa (“barbecue”)

1/4 tz salsa picante

1 cdta comino molido

CALIENTE una parrilla de contacto de tamaño mediano cerrada por 5 minutos. En un tazón, mezcle orégano y “taco mixing”. Unte el pollo con aceite usando una brocha, cubra con la mezcla. Ponga el pollo en la parrilla.

Ciérrelo. Cocine por 4 a 6 min. o hasta que el jugo del pollo este claro cuando haga un corte en la parte mas gruesa (170°F).

MEANWHILE, en un olla de 1/4 , caliente la salsa de barbacoa, salsa picante y comino. Hierva a temperatura mediana-baja, moviendo por momentos. Sirva la salsa con el pollo.

CALIENTE el horno a 375°F. Cubra la bandeja para hornear con papel aluminio o engrase con aceite y ponga el pollo. Hornee por 25 a 30 minutos o hasta que el jugo de pollo es claro cuando hace un corte en la parte mas gruesa (170°F)

A 3500-6500 pies sobre nivel del mar; hornee el pollo por 6 a 8 minutos.

Printed from BettyCrocker.com © 2006 and ®/™ General Mills