

ENCHILADAS RELLENAS DE CHAMPIÑONES Y ESPÁRRAGOS

Porciones: 6



30 min.

INGREDIENTES

1 lata de 380g de Champiñones en Trocitos.
Aceite de oliva virgen extra.
1 cebolla fileteada.
1 diente de ajo rebanado.
100g de nuez picada.
2 chiles anchos en rebanadas.
500g de jitomate cortado en cuartos.
120ml de jugo de naranja.
1L de caldo de verduras.
1/2 cdta de tomillo.
1/4 de cdta de azúcar morena.
1/2 cdta de cúrcuma.
1 cuadrito de mantequilla.
500g de espárragos.
Sal y pimienta.
1/2kg de tortillas de maíz.
Queso de cabra al gusto.
Crema al gusto.

PROCEDIMIENTO

Calienta 2 cdas de aceite de oliva y fríe durante 2 min la cebolla, el ajo y la nuez.

Añade los 2 chiles anchos, los jitomates y mezcla bien.

Vierte el jugo de naranja, el caldo de verduras y agrega el tomillo, el azúcar, la cúrcuma, mezclado bien. Deja hervir a fuego medio hasta que espese.

Licúa hasta obtener una consistencia homogénea y en una olla, vierte la mezcla y deja hervir a fuego bajo.

En un sartén, derrite la mantequilla y coloca los espárragos, agrega los Champiñones drenados y sazona con sal y pimienta al gusto. Mezcla a fuego medio durante 5 min. Reserva.


Calienta un poco de aceite en el sartén y fríe las tortillas hasta que queden ligeramente doradas.

Rellena las tortillas con la mezcla de verduras y sírvelas cubiertas de la salsa con un poco de queso de cabra y crema.



Video receta

www.monteblanco.com.mx

  @monteblanco.mx