

ENCHILADAS SUIZAS

Rinde: Para 4 personas

INGREDIENTES:

- 3 cucharadas de aceite
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 8 piezas de tortillas de maíz para las enchiladas
- 2 piezas de pechuga de pollo cocidas y deshebradas
- 1 taza de queso manchego rallado, para decorar

INGREDIENTES PARA LA SALSA:

- 1 k de tomate verde
- 5 piezas de chile serrano
- ¼ de pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 ramita de cilantro fresco
- 1 taza de crema

PREPARACIÓN SALSA VERDE:

- Cocé el tomate y los chiles durante 10 a 15 minutos.
- Coloca los ingredientes ya cocidos en la licuadora y agrega la cebolla, el ajo y el cilantro.
- Licúa, vierte en una olla y ponle sal al gusto.

PREPARACIÓN:

- Prepara la salsa verde.
- Licúa la salsa verde, el queso manchego y la crema líquida y calienta en una olla.
- Pon suficiente aceite en una sartén al fuego y pasa las tortillas por ambos lados.
- Una vez que la salsa esté caliente, remoja las tortillas, agrega el pollo deshebrado y dóblalas, baña las enchiladas con la salsa.
- Pon encima el queso manchego rallado, hornea a 200 °C a que gratinen y sirve.

