



ENCHILADAS SUIZAS



TIEMPO

25 minutos (Preparación)

25 minutos (Cocción)



PORCIONES

8 enchiladas

INGREDIENTES

1 Cebolla mediana picada (dividir a la mitad)

2 Cucharadas de aceite vegetal

½ Cucharadita de comino (dividir a la mitad)

90 g de Pollo cocinado y desmenuzado

2 Chiles serranos

2 Dientes de ajo

¼ Taza de caldo de pollo

1 Lata de tomatillos (325 ml)

1 Taza crema ácida

2 Cucharadas de cilantro finamente picado

¼ Cucharadita de sal

1 Cucharadita de pimienta negra

8 Tortillas de maíz

1 Taza de queso mozzarella rallado

Cilantro para adornar

PREPARACIÓN

Fríe en ½ cucharada de aceite vegetal la mitad de una cebolla picada, por aproximadamente 4 minutos o hasta que este suave. Añade ¼ cucharadita de comino y cocina por aproximadamente 1 minuto. Añade el pollo, mezcla y remueve del fuego. En otra olla, calienta ½ cucharada de aceite vegetal y adiciona ¼ cucharadita de comino, cocina por aproximadamente 1 minuto. Añade los chiles, dientes de ajo y la cebolla picados junto con el caldo de pollo, tomatillos, la pimienta negra y la sal. Cocina a fuego lento por aproximadamente 10 min hasta que la cebolla esté suave y los tomatillos se empiecen a

deshacer. Remueve del fuego, deja enfriar y licua la mezcla hasta que se vea uniforme. En otro recipiente, mezcla la crema ácida, el cilantro picado y la salsa de tomatillo licuada. Fríe las tortillas de maíz en 1 cucharada de aceite vegetal por aproximadamente 15 segundos en cada lado, suficiente para que se ablanden. Rellena cada tortilla con el pollo y enróllalas, coloca las tortillas enrolladas en un recipiente para hornear. Vierte la mezcla de crema y tomatillo sobre las enchiladas y cubre con el queso mozzarella. Hornea a 350 F for 20-25 minutos hasta que el queso se dore. ¡¡Sírvelo con cilantro y disfrútalo!!