elGourmet

Chilaquiles rojos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tortilla de maíz: 2 Paquete
Cilantro: 1 cda.
Chiles verdes: 4 Unidades
Ajos confitados: 2 Unidades
Mozzarella: 100 g
Aceite: 1 cda.
Tomates: 2 Unidades
Pechuga de pollo cocida: 1 Unidad
Cebolla Morada: 1 Unidades

Frijoles refritos

Aceite: 1 cda.
Frijoles Cocidos: 500 g
Chorizo colorado: 1 Unidad

Varios

Cebolla Morada: 1 Unidades

Preparación de la Receta

- Hierva la pechuga, pique groseramente y reserve.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Reserve.
- Corte la *mozzarella* en dados.
- Reserve.
- En una sartén con el aceite dore los chiles.
- Pique groseramente los chiles y los tomates.
- En el vaso de la licuadora trabaje los chiles, el *tomate* y el *cilantro*.
- Corte las tortillas en porciones para formar triángulos pequeños (totopos).
- Dore en una sartén caliente.
- Cubra con la preparación anterior.

- Agregue la *mozzarella*, el *pollo* y la *cebolla*.
- Cocine durante 5 minutos.

Frijoles refritos

- Hidrate los frijoles y cocine en abundante agua salada.
- Cuele y reserve.
- Desmenuce la carne del chorizo.
- En una sartén con aceite saltee el chorizo.
- Agregue los frijoles.
- Aplaste con la parte de atrás de una cuchara.

Presentación

- Sirva los totopos en el centro de un plato, al costado los frijoles.
- Acompañe con gajos de *palta* y aros de *cebolla* colorada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chilaquiles-rojos