

Enchilada Minera

Tiempo de preparación: 35 Min



Ingredientes

Adobo

Chile Guajillo: 12 Unidades

Comino: 2 pz

Orégano: 2 pz

Agua: c/n A gusto

Diente de ajo: 1 unidad

Armado

Chiles de escabeche: c/n A gusto

Lechuga al gusto: c/n A gusto

Tortilla de maíz: 12 Unidades

Queso ranchero: 400 Gramos

Topping

Mantequilla: 1 cda

Papa grande: 1 unidad

Zanahoria: 2 Unidades

Preparación de la Receta

TOPPING

- *Pelar y cortar en cubos pequeños papa y zanahorias.*
- Cocer en una olla con suficiente agua y sal hasta que estén tiernas.

ADOBO

- Licuar chiles previamente remojados y limpios, ajos, *comino*, *orégano* y un poco de agua, reservar

ARMADO

- Pasar las tortillas por adobo, freír en una sartén con *mantequilla* hasta qué estén suaves.
- *Saltear* las verduras cocidas con un poco más de *mantequilla* y adobo, en el mismo sartén en donde se hicieron las tortillas.
- Rellenar las tortillas adobadas con queso.
- Servir 3 enchiladas por plato, sobre las enchiladas colocar *lechuga* y verduras.
- Acompañar con chiles en escabeche

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/enchilada-minera>