Enchiladas con salsa de cacahuate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema: 125 cc
Cebolla: 1 Unidad
Chile ancho: 4 Unidades
Maní pelado: 50 g
Leche: 160 cc
Pan Lactal: 2 Rodajas
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca De Cerdo: 80 g

Fritura de frijoles

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Harina: 150 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Polvo de hornear: 1 cdita.
Agua: 200 cc
Frijoles Cocidos: 200 g

Relleno

Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Rabanitos: 2 Unidades
Pechugas de pollo cocidas: 2 Unidades

Varios

Tortillas De Maíz: 12 Unidades
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* en trozos
- Retire los extremos del pan corte al medio en diagonal.

- En una olla con agua caliente ponga los chiles anchos junto con la *cebolla* en trozos a remojar durante cinco minutos.
- Coloque en un procesador los chiles, la *cebolla*, los cacahuates o maníes con un poco del líquido de cocción y procese.
- Agregue el pan, sal y pimienta y termine de procesar.
- En una sartén caliente la *manteca* de *cerdo* y añada la salsa obtenida.
- Agregue la leche junto con la *crema*, mezcle con batidor y deje cocinar a fuego suave.

Relleno

- Desmenuce el *pollo cocido*.
- Lave bien los rabanitos y luego corte en cubos pequeños.
- Pele y pique la *cebolla*.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla* y añada los rabanitos, el *pollo cocido* la sal y la pimienta
- Caliente levemente y reserve.

Fritura de frijoles

- Procese los frijoles cocidos hasta obtener una pasta y forme croquetas con ayuda de las manos húmedas.
- En un bowl coloque la *harina*, el polvo de hornear, el agua, la sal, la pimienta y mezcle hasta formar una pasta ligera.
- Pase las croquetas por *harina* y luego por la pasta para freír.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las croquetas, retire y escurra sobre papel absorbente.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, fría las tortillas de maíz, retire y coloque sobre papel absorbente.
- Pase las tortillas por la salsa de cacahuates, retire, rellene con la preparación de *pollo* y doble por el medio.

Presentación

- Acomode en un plato las tortillas rellenas, agregue las frituras de frijoles y rocíe con la salsa.
- Decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/enchiladas-con-salsa-de-cacahuate