

Enchiladas de acelga

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

para la salsa verde

Tomatillos verdes: 8

Diente de ajo pelado: 1

Cilantro: 4 Ramas

Sal:

Chile habanero: 1

Cebolla: 1/4

Aceite: 1 Cucharada

para las acelgas

Acelga: 1/2 Kilo

Cebolla: 1/2 Pieza

Jitomates sin semilla: 2

Aceite: 2 Cucharadas

Col verde: 1/4 Pieza

Aceite: 4 Cucharadas

Queso bola de ocotzingo: 1/2 Taza

Diente de ajo picado: 1

Sal y Pimienta:

Col morada: 1/4 Pieza

Tortillas De Maíz: 8 Piezas

Cebolla Morada: 1/2

Preparación de la Receta

Para la salsa verde

- Hervir en agua los tomatillos, el *chile*, el *ajo* y la *cebolla*, una vez que los tomatillos cambien de *color* se cuelean y se colocan en la licuadora con el *cilantro*.
- Calentar aceite en una sartén y agregar la salsa.
- Sazonar.

Para las enchiladas

- Rebanar la *col* morada y la verde con pelapapas, colocar en un bowl con agua fría por separado y reservar.
- Separar los tallos de la acelga y picarlos ; aparte, cortar las hojas y reservarlas.
- En un sartén caliente, agregar el aceite, la *cebolla*, el *ajo* y los tallos de las acelgas hasta que estén transparentes, agregar el *jitomate* y dejar reducir
- Añadir las hojas de las acelgas a que se cocinen ligeramente.
- Calentar la salsa verde y rectificar de sal.
- Calentar un sartén, agregar aceite y pasar las tortillas para suavizarlas.
- Rellenar de acelga y enrollarlas
- Cuando estén listas colocarlas en un platón, verter la salsa encima y agregar la *cebolla* morada, las coles bien escurridas y el queso desmoronado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/enchiladas-de-acelga>