elGourmet

Enchiladas De Bautizo

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Coloradito

Caldo De Ave: 500 miliitros
Mole Coloradito En Pasta: 250 g

Enchiladas

Tortillas De Maíz: 4 Unidades
Hojas de Perejil: c/n
Queso: c/n
Cebolla cambray: 2 Unidades
Picadillo: c/n

Picadillo

:
Clavos De Olor: 3 Unidades
Azucar: 1 Cucharada
Ajo: 4 Dientes
Laurel: 1 hojas
Orégano: 2 Cucharadas
Carne de cerdo molida: 150 g
Perejil picado: 3 Unidades
Sal: a gusto
Aceitunas verdes: 10 Unidades
Vinagre De Pin~a: 1 oz
Alcaparras: 2 Unidades
Carne de res molida: 150 g
Jitomate: 300 g
Manteca: 3 Cucharada
Mejorana: 1 Rama
Pasas: 125 g
Pimientas Negras: 3 Unidades
Cebolla: 200 g
Tomillo: 2 Cucharadas
Almendras: 20 Unidades

Preparación de la Receta

Salsa Verde

- Cocinar en una *cacerola* con agua todos los ingredientes excepto *cilantro* y sal.
- Licuar los ingredientes cocidos y el *cilantro* fresco.
- *Sazonar* con sal
- Reservar.

Salsa Roja

- Retirar las semillas de los chiles.
- Cocinar en una *cacerola* con suficiente agua caliente todos los ingredientes menos la sal.
- Licuar todos los ingredientes finamente y *sazonar* con sal, reservar.

Carne

- Cocinar todos los ingredientes hasta que la carne esté totalmente suave
- Retirar del fuego.
- Desmenuzar.

Chalupas

- En una sartén amplia precalentar aceite, sumergir la tortilla y sofreír en el aceite caliente tratando que se dore ligeramente
- Agregar encima salsa roja o verde la *cebolla* y la carne,

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/enchiladas-de-bautizo