

# Enchiladas de Chile Pasilla Rellenos

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Aceite Vegetal:** c/n

**Chiles pasilla:** 2 Unidades

**Ajo:** 1 Diente

**Queso Fresco:** c/n

**Crema de leche:** c/n

**Tomates:** 2 Unidades

**Pechuga de pollo:** 1 Unidad

**Tortillas De Maíz:** c/n

## Salsa

**Chiles pasilla:** 2 Unidades

**Ajo:** 1 Diente

**Tomates:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Poner a cocer la pechuga de *pollo* en una olla honda con un poquito de sal durante 20 minutos o hasta que este cocida
- Dejar enfriar y deshebrar.

## Para preparar la salsa

- Cortar el rabo de los chiles con una tijera, abrir por un lado y retirar las semillas y las venas
- *Hervir* los tomates, las pieles de los chiles y diente de *ajo* durante 5 minutos
- Luego, licuar y colar.
- Sofreír la salsa en un sartén con un poco de aceite durante 3 minutos, *sazonar* con sal.

## Para armar las enchiladas calentar un poco de aceite en un sartén

- N y pasar cada tortilla por ambos lados.
- Rellenar cada tortilla con un poco de *pollo* deshebrado y colocar en un platón hasta terminar de rellenar todas.
- Bañar con la salsa de **chile** pasilla y decorar con hilos de *crema* y queso fresco.

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