Enchiladas de Espinaca



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Tortillas De Maíz: 10 Unidades

Relleno

Aceite De Oliva: c/n
Cebolla: 1/4 unidad
Manojos de espinaca: 2 Unidades
Sal: 1/2 cdta
Diente de ajo: 1 unidad
Queso Fresco: 100 Gramos

Salsa

Chile Guajillo: 8 Unidades
Cebolla: 1/4 unidad
Mejorana: c/n
Diente de ajo: 1 unidad
Vinagre Blanco: 1 cdta

Preparación de la Receta

- Abrir los chiles guajillos con una tijera, retirarles el rabo, las semillas y las venas
- Tostar ligeramente sobre el comal para despertar su aroma.
- Colocar en una olla honda con agua hirviendo, apagar el fuego y dejar reposar 5 minutos.
- Licuar con un diente de *ajo*, un trocito de *cebolla* las hojas de *orégano* fresco, media cucharita de sal y el *vinagre*
- Reservar la salsa.
- Picar finamente el *ajo* y el otro cuarto de *cebolla*
- Picar las espinacas previamente lavadas en trozos medianos
- Sofreír el *ajo* y la *cebolla* en un sartén con poco de aceite durante un par de minutos
- Agregar las espinacas y continuar cociendo dos minutos más hasta que se suavicen
- *Sazonar* con sal y reservar.
- Calentar un poco de aceite en una sartén.

- Sumergir las tortillas una por una en la salsa de *chile* y pasarlas por aceite caliente en el sartén
- Dejar cocer 2 minutos dándoles vuelta para que el *chile* esté *cocido*
- Rellenar con las espinacas y un poco queso fresco, envolver en forma de enchiladas (tipo rollo)
- Armado
- Colocar 5 enchiladas en cada plato.
- Espolvorear con queso fresco y servir inmediatamente acompañadas de frijoles refritos y ensalada de *lechuga*.

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