

# 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 cda

**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 cda

## 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 cocinando 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>