

Enchiladas de Jícama estilo Querétaro



Ingredientes

Enchiladas de Jícama estilo Querétaro

Sal:
Arugula y espinaca tiernas: 50 g
Aceite De Oliva: 40 Ml.
Papa cocida: 1 Unidades
Salsa de Enchiladas:
Zanahoria cocida en cuadritos: 1 Unidad

Aguacate rebanado: 1 Unidad
Hierbabuena: A gusto
Jícama mediana en rebanadas delgadas: 1 Unidad
Aceite: 30 Ml.
Ajo asado: 1 Unidad

Encurtido

Cebolla morada en pluma: 40 g
Jugo de Limón: 1 Unidad
Orégano:
Vinagre: 2 cdas.

Sal en grano: A gusto
Habanero en juliana: 1 Pieza
Queso Cotija:

Salsa Enchiladas

Vinagre Blanco: 10 Ml.
Orégano:
Agua Caliente: 2 Tazas
Ajo asado: 1 Dientes

Frijol molido con hoja de aguacate:
Cebolla: 30 g
Chile Guajillo: 30 g

Preparación de la Receta

Para el escabeche

- Filetear la *cebolla* morada.
- Desvenar, despepitar y filetear el *chile* habanero
- Integrar la *cebolla* con el *chile* y *aliñar* con *vinagre* blanco, *jugo* de *limón*, *oregano* y sal.

Para las enchiladas

- *Tatemar* el *chile* guajillo desvenados y despepitados.
- Remojar los chiles en agua caliente.
- Licuar los chiles con poco de agua de remojo, sal, *cebolla* y *ajo*.
- Colar y reservar la salsa
- Cortarlas rebanadas de **jícama** con ayuda de la mandolina.
- Sofreír en un sartén con un poco de aceite las rebanadas de *jícama* pasadas por la salsa y reservar.
- *Saltear* en el mismo sartén las *zanahoria* y la *papa* previamente cocida y reservar.
- Rellenar las enchiladas con *aguacate*.

Para la salsa de frijol

- Licuar el *frijol cocido*, *ajo* asado, *chile* pasilla tatemado y hoja de *aguacate* seca

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