

Enchiladas de Pato



Ingredientes

Sal: c/n A gusto

Ajos: 2 Unidades

Chiles guajillo: 15 Unidades

Comino: c/n A gusto

Muslos de pato confitados y desmigados: 6 Unidades

Tortillas medianas de trigo: c/n A gusto

Orégano: c/n A gusto

Aceite de oliva extra virgen: c/n A gusto

Cebollas tiernas: 2 Unidades

Crema agria: 100 Gramos

Mantequilla de cerdo: 50 Gramos

Queso de tetilla: c/n A gusto

Caldo De Ave: 1 L

Preparación de la Receta

- En una olla ponemos a *hervir* los chiles hasta que se rehidraten con el caldo, la *cebolla*, un par de ajos y *orégano*. Trituramos.
- En una sartén, salteamos la carne de **pato** con un poco de la salsa de chiles. Reservamos.
- En otra sartén, con *mantequilla de cerdo*, sofreímos las tortillas empapadas en la salsa de *chile* y después las rellenamos añadiendo queso y *cebolla* cruda picada. Las cerramos con forma media luna y las servimos con un toque de *crema agria*.

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