

Enchiladas de salmón y camarón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tortillas De Maíz: Cantidad deseada

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria

Relleno

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Camarones: 150 g

Filete de salmón: 150 g

Salsa

Chile guajillo seco: 2 Unidades

Manteca: 50 g

Pimienta: A gusto

Chocolate: 150 g

Cebolla: 1 Unidad

Chile pasilla seco: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Chile de árbol seco: 2 Unidades

Fondo de ternera: 1/2 Taza

Almendras: 1/2 Taza

Chile ancho seco: 2 Unidades

Caldo De Pollo: 2 Tazas

Azucar: 2 cdas.

Vino Blanco: 1 Taza

Ajo picado: 2 cdas.

Nueces: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Salsa

- Pele la *cebolla* y corte en *brunoise*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, luego rompa en trozos sobre la sartén los 4 tipos de chiles, mezcle y agregue la *manteca* junto con las almendras, el *ajo*

picado, las nueces y la mitad del *chocolate* previamente cortado en trozos, mezcle y una vez fundido el *chocolate* incorpore el vino blanco, cocine unos minutos y lleve la sartén a un horno precalentado a 180°C, cocine durante 15 minutos aproximadamente. Retire del horno y añada el caldo de *pollo*, deje enfriar y luego procese.

Relleno

- Corte el **salmón** en bocados y luego píquelos con un cuchillo.
- Limpie los *camarones* luego píquelos al igual que el *salmón*.
- Pele la *cebolla* y corte en *brunoise*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, una vez transparente agregue el *salmón*, los *camarones* y el *ajo* picado, sazone con sal y pimienta, mezcle y cocine solo unos minutos.

Armado

- En una sartén con abundante aceite vegetal caliente fría las tortillas de ambos lados hasta dorarlas solo unos segundos, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Coloque la salsa ya procesada en una sartén junto con el azúcar y el resto de *chocolate*, lleve a fuego, agregue el fondo de *ternera*, mezcle y cocine hasta que el *chocolate* se funda.
- Coloque en el centro de una tortilla una porción del relleno y doble por la mitad. Proceda del mismo modo con el resto de las tortillas.

Presentación

- Sirva las enchiladas de *salmón* y **camarón** en una fuente y acompañe con la salsa.
- Decore con hojas de *perejil*.

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