Enchiladas Mineras por María Teresa - Guanajuato

Ingredientes

Queso ranchero: c/n

Armado

Lechuga: 2 Plantas
Aceite de girasol: c/n
Crema de leche: 1 Taza
Salsa verde: 1 Taza
Tortillas De Maíz: 1 Kilo
Jalapeños en escabeche: 1 Taza
Queso fresco Ranchero: 1 Kilo
Salsa de chile guajillo: c/n
Cebolla: 2 Unidades

Guarniciones de las enchiladas mineras

Papas: 2 Unidades
Pata Muslo De Pollo: 6 Unidades
Zanahorias: 3 Unidades

Salsa de chile guajillo

Agua: 1 Litro
Chiles guajillos: 1/4 Kilo
Sal: c/n
Ajo: 3 Dientes

Preparación de la Receta

Salsa de chile guajillo

- Limpiar los chiles guajillo de venas y semillas.
- Remojar en agua fría por 15 minutos.

- Moler los chiles con 2 dientes de *ajo* y sal en el *molcajete*, usando un poco del agua de remojo.
- Reservar la salsa.

Guarniciones de las enchiladas

- Cocer papas y zanahorias enteras con agua
- Cortar en cubos
- Reservar.
- En una olla con agua y sal cocer el *pollo*
- Escurrir.
- Freir las papas y las zanahorias en el comal con aceite.
- *Condimentar* con sal
- Reservar.

Armado

- Calentar el comal y verter aceite
- Desmenuzar el queso ranchero con las manos y reservar.
- Tomar la tortilla y sumergirla en la salsa de *chile* guajillo, freír de inmediato en el comal de ambos lados y escurrir.
- Rellenar la tortilla con el queso y enrollar.
- Continuar el resto de las tortillas.
- Freír en el comal las piezas de *pollo* previamente hervidas.
- Disponer las tortillas en un plato con base de hojas de lechugas, acomodar a un lado la pieza de *pollo*, encima de las enchiladas las papas y zanahorias.
- Terminar con un *chile* jalapeño en escabeche.
- Acompañar con *crema*, salsa verde y *cebolla* en plumas.
- Degustar calientes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/enchiladas-mineras-por-maria-teresa-guanajuato