

Enchiladas verde con pato

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para cocer el pato

Sal: A gusto

Pato: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Cebolla: 1/4 Unidad

Apio: 1 Rama

Hierbas de Olor: Cantidad necesaria

Para el agua de piña

Hojas de menta: A gusto

Azucar: Cantidad necesaria

Agua: Cantidad necesaria

Piña: Cantidad necesaria

Para el montaje final

Tortillas De Maíz: 12 Unidades

Rábanos: para decoración

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Lechuga: en julianas para decoración

Queso fresco rallado: 50 g

Para la salsa

Cebolla: 1/2 Unidad

Chile habanero: 1 Unidad

Tomates Verdes: 5 Unidades

Chile jalapeño: 2 Unidades

Cilantro: 1/2 Taza

Pepitas verdes de calabaza: 100 g

Chiles gueros: 3 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Lechuga orejona: 1/4 Racimo

Caldo de pato: 100 cc

Para los frijoles

Sal: A gusto

Chile serrano: 1 Unidad

Frijoles: 500 g

Epazote: 1 Rama

Preparación de la Receta

Para el pato

- En una olla con agua hirviendo agregar el **pato** porcionado.
- Partir una *zanahoria*, un pedazo de *cebolla*, un *apio* y vaciarlos a la olla con el *pato*.
- Agregar hierbas de olor con un poco de sal.
- Tapar y dejar cociendo.
- Ya *cocido* el *pato*, sacar un pieza y desmenuzarla.

Para la salsa

- En un comal caliente tostar los *chile güeros*, los chiles jalapeños, el habanero y los tomates con un trozo de *cebolla*.
- Meter en una bolsa de plástico los chiles güeros ya tostados para sudarlos.
- Desprender la piel de los chiles y quitar las semillas y venas.
- *Dorar* en un sartén las pepitas de *calabaza*.
- En un procesador, vaciar todos los chiles, las pepitas, unas hojas de *lechuga* partidas, unas ramitas de *cilantro*, un poco de sal.
- Agregar un poco del caldo del *pato* y licuar para obtener una salsa espesa.
- Verter la salsa en una olla para sazonarla.

Para el montaje final

- En un sartén con aceite caliente, freir un poco cada tortilla, quitar el exceso de aceite y rellenar con salsa.
- Cerrar y por encima agregar el *pato* desmenuzado y bañar las enchiladas con salsa.
- Agregar *lechuga* picada, queso rallado y rodajas de *rábano*.
- Acompañar con frijoles

Para los frijoles

- Remojar los frijoles toda la noche.
- Retirarles el agua.
- Vaciarlos en una olla.
- Agregar agua limpia y unas hojas de *epazote*, poner un poco de sal y un *chile* jalapeño.
- Tapar y dejar cocer por 30 minutos.

Para la piña

- En un procesador vaciar los trozos de *piña*, el azúcar al gusto, unas hojitas de *menta* y agua.
- Licuar unos segundos.

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