Enchiladas verdes

Tiempo de preparación: 35 Min

Ingredientes

Enchiladas verdes

Tomates Verdes: 8 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Hoja Santa: 2 Unidades
Pechuga deshebrada: 1 Unidad
Queso: 1 Taza
Tortillas De Maíz: 10 Unidades
Pimienta: Cantidad necesaria
Chiles serranos: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Manteca: Cantidad necesaria
Crema : 1 Taza
Brotes de cilantro: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Paso a paso

- Cocinar en una *cacerola* con agua caliente media *cebolla*, tomates verdes, chiles y ajo.
- Licuar cocinados una vez todo con pimienta y la hoja santa, sin la vena central.
- Poner en una olla caliente en poco de *manteca* y añadir la salsa y sazonar a fuego medio bajo durante un par de minutos.
- Pochar en una sartén con manteca las tortillas, rellenar con el *pollo* deshebrado y colocar en un plato, bañarlas con la salsa, decorar con crema queso, *cebolla* en rodajas y brotes de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/enchiladas-verdes-2