Enchiladas verdes



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Aguacate:
Cilantro: 1 Manojo
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Queso:
Cebolla: 40 g
Tomates: 500 g
Aceite:
Chiles serranos: 40 g
Crema:
Pimienta:
Sal:
Ajo: 5 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Hervimos 500 gr de tomates, 40 gr de *cebolla*, 5 gr de *ajo*, 40 gr de chiles serranos y un manojito de *cilantro*.
- Una vez que están cocidos, retiramos del agua y licuamos hasta formar una salsa
- Luego, sofreímos la salsa en una sartén con aceite previamente caliente y *sazonar* con sal y pimienta
- Dejamos cocinar.
- Colocamos la pechuga de *pollo* en agua caliente con un trozo de *cebolla* y cocinamos durante 15 minutos.
- Una vez que la pechuga esté cocida, dejamos enfriar y desmenuzamos.
- Luego, pasamos las tortillas por aceite tibio y retirar el exceso de aceite.

Para el armado

- Colocamos la tortilla, rellenamos con el *pollo* y doblamos
- Repetimos la operación con el resto.
- Bañamos con la salsa de tomates y decoramos con *crema*, queso, *aguacate* y una ramita de *cilantro*.

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