Flores de calabaza rellena, Nopales rellenos bañados en salsa roja, Enchiladas verdes



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Enchiladas verdes

Queso Panela: 300 g
Tomate verdes: 500 g
Cilantro: 50 g
Semilla de cilantro molida: 1 cda.
Ajo: 1 Unidad
Cebolla: 150 g
Aceite: Cantidad necesaria
Tortillas De Maíz: 6 Unidades
Cilantro: Cantidad necesaria
Cebolla blanca: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de rancho: 250 g
Chiles serranos: 1 Unidad

Flores de calabaza rellena

Flores de calabaza: 12 Unidades
Ajo picado: 1/2 Diente
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Queso de Cabra: 100 g
Mantequilla: 30 grs.
Champiñones picados: 250 g
Sal y Pimienta: A gusto
Ramitas de epazote picado: 2 Unidades
Cebolla blanca picada: 50 g

Nopales rellenos bañados en salsa roja

Queso Manchego: 300 g
Nopales baby: 1 k
Jitomates: 500 g
Cebolla: 100 g
Chile Guajillo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Unidad
Aceite: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Flores de calabaza rellena

- Derretir *mantequilla* en un sartén caliente.
- Agregar *ajo*, *cebolla* y champiñones picados.
- Dejar freír.
- Cortar muy fino el *epazote* y agregarlo a los champiñones.
- Agregar queso de cabra.
- Dejar fundir hasta incorporar todos los ingredientes.
- Sacar del fuego y dejar enfriar.
- Formar bolitas con la mezcla y rellenas las flores de **calabaza**.
- *Saltear* con un poco de aceite de olivo las flores rellenas.
- Ir girándolas para sellarlas y servir bañándolas con el aceite que sobra.
- *Para el montaje*
- Servir en un platón para compartir.

Nopales rellenos bañados en salsa roja

- Abrir los nopales ahuecándolos con un cuchillo.
- Asarlos con un poco de aceite y salpimentar.
- Rellenarlos con queso manchego y cerrarlos con un *palillo*.
- Moler en la licuadora el *jitomate* con el *ajo* y la *cebolla* con un poco de agua.
- En una cazuela calentar aceite y freír la salsa.
- Agregar el *chile* guajillo entero y dejar *hervir*.
- *Sazonar* con sal y pimienta.
- *Para el montaje*
- Servir en un plato los nopales y bañarlos con la salsa roja.

Enchiladas vedes

- En un comal tostar tomates verdes, un *chile* serrano, un *ajo*, *cebolla*, poner un poquito de aceite de maíz para freírlas un poco.
- Ya asados, los molemos en la licuadora con un poco de agua, *cilantro* fresco y salpimentar.
- Freír la salsa con un poco de aceite de maíz
- Espolvorear semillas de *cilantro* al queso con un poco de aceite y sellarlo en una parrilla bien caliente.
- Calentar las tortillas y rellenarlas con el queso.
- Doblarlas como quesadillas y bañarlas con la salsa bien caliente.
- *Para el montaje*
- Decorar con *cebolla*, *cilantro* y la *crema*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/flores-de-calabaza-rellena-nopales-rellenos-banados-en-salsa-roja-enchiladas-verdes