elGourmet

Taco Lagunero

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Armado

Tortillas De Maíz: 12 Unidades
Crema: 1/2 ta
Aceite: c/n A gusto
Queso manchego rallado: 300 Gramos

Relleno

Cebolla: 1/2 unidad
Chiles poblanos: 6 Unidades
Jitomates: 3 Unidades
Sal: 2 pz

Preparación de la Receta

RELLENO

- Sofreír en una sartén caliente aceite *cebolla* y jitomates fileteados
- Agregar al sofrito rajas de poblano previamente tatemados y limpios, dejar cocinar por unos minutos, *sazonar* y reservar

ARMADO

- Freír en suficiente aceite las tortillas hasta que estén suaves, rellenar con el sofrito de verduras y enrollar
- Colocar acomodadas en un refractario
- Mezclar *crema* y queso hasta integrar, colocar sobre las enchiladas y hornear a 180ºC durante 25 minutos
- Servir recién salidas del horno.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/taco-lagunero