



PORCIONES

12

TIEMPO

30 min

DIFICULTAD

* * * * *

ENCHILADAS SUIZAS

INGREDIENTES

500gr de tomate verde.
500gr de jitomate.
30gr de cebolla.
2 dientes de ajo.
3 chiles de árbol seco.
1 chile guajillo.
3 chiles serranos.
½ manojo de cilantro.
¼ de cucharadita de comino.
1L de agua o de caldo.
2 rebanadas de piña.
400gr de Crema **Chipilo**®
Sal a gusto
12 tortillas
Mantequilla **Chipilo**® la necesaria.
200gr de pollo deshebrado.
8 rebanadas de queso manchego **Chipilo**®
4 cucharadas de crema.
Cilantro picado al gusto.
Cebolla fileteada al gusto.

PREPARACIÓN

- 1 Hervir con un litro de agua durante 10 minutos el tomate, jitomate, cebolla, ajo, chiles y cilantro.
- 2 Licuar el comino, agua, o caldo, piña, crema y sal al gusto.
- 3 Incorporar todo y poner al fuego por 5 minutos, es necesario rectificar sal.
- 4 Calentar el pollo deshebrado.
- 5 Calentar un sartén, derretir la mantequilla
- 6 Pasar las tortillas sobre la sartén durante unos segundos
- 7 Rellenar con el pollo caliente
- 8 Bañar con la salsa caliente, acomodar encima el queso manchego
- 9 Gratinar en el horno
- 10 Terminar con crema, cebolla y cilantro.



• DESEDE 1935 •

EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO