COCINA EN CASA

Enchiladas de pollo (México)

Fuente: bonviveur.es

Las enchiladas son un plato mexicano a base de tortillas de maíz y salsa, con muchas variantes. Las que proponemos hoy van rellenas de carne de pollo y bañadas en una salsa de tomate picante.

Ingredientes:

* 700 g de pechuga de pollo
* 300 g de queso cheddar
* 120 g de jalapeños en conserva
* Un manojo pequeño de cilantro fresco
* 16 tortillas de maíz pequeñas
* Lima y nata agria para servir (opcionales)
* Aceite de girasol o de oliva
* 1 cebolla
* Sal
* 10 g de guindilla en copos (o al gusto)
* 3 dientes de ajo
* 2 cucharaditas de comino en grano
* 2 cucharaditas de azúcar
* 500 g de tomate triturado

Preparación:

* Cocer las pechugas de pollo y deshacerlas con un tenedor.
* Preparar la salsa enchilada: sofreír la cebolla picada, añadir el ajo picado, la guindilla, el comino y el azúcar. Enseguida añadir el tomate triturado con un poco de agua y dejar espesar unos 5-10 minutos
* Rallar el queso cheddar, picar el cilantro y los chiles jalapeños
* Mezclar en un bol el relleno de las enchiladas: el pollo deshilachado, 200 g del queso rallado, los chiles jalapeños, el cilantro y 100 g de la salsa enchilada
* Calentar las tortillas siguiendo las instrucciones en el paquete
* Rellenar las tortillas, enrollarlas y disponerlas en una fuente ligeramente engrasada
* Cubrir las tortillas rellenas con la salsa enchilada que queda. Cubrir con el queso restante. Cubrir la fuente con papel de aluminio y hornear unos 25 minutos.
* Quitar el papel albal y hornear 5 minutos más hasta que el queso quede ligeramente dorado
* Servir las enchiladas así o acompañadas de un poco de nata agria y unos gajos de lima.

