



blancaugarte00@hotmail.com

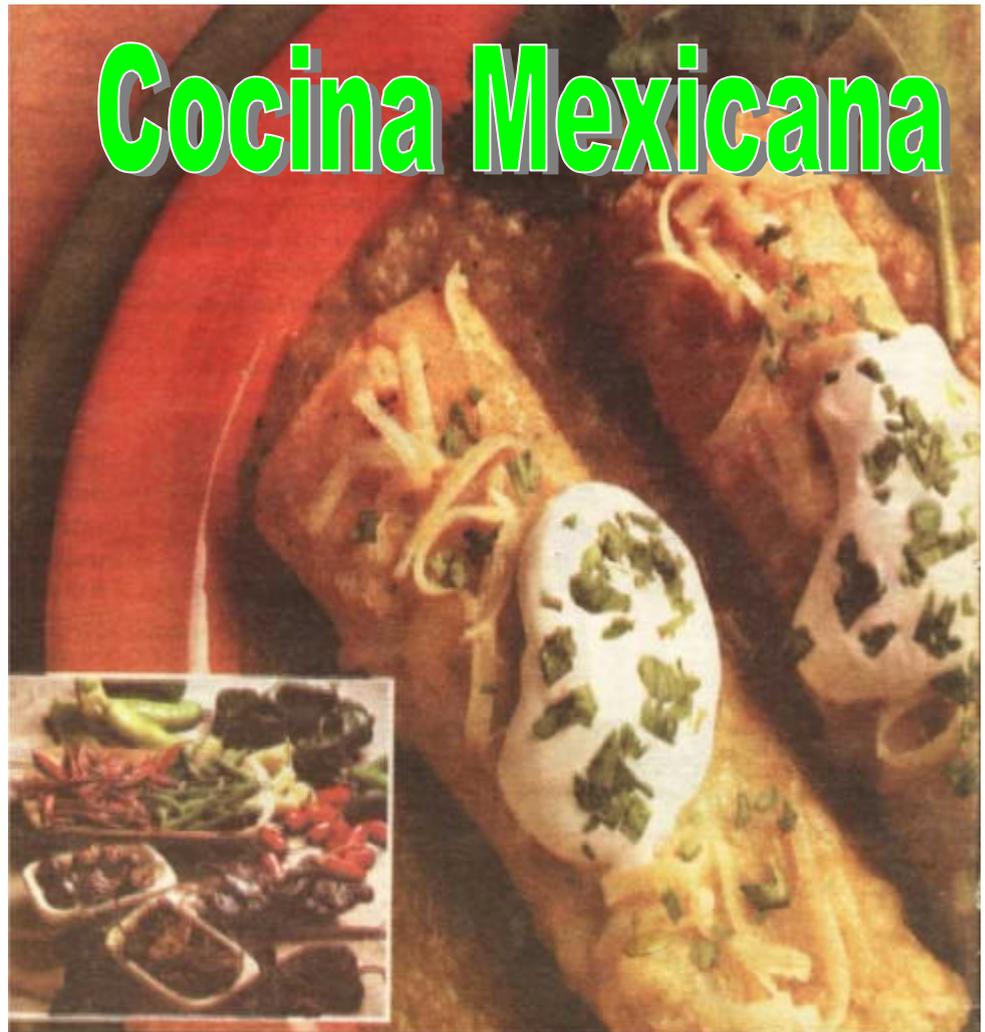
Enchiladas

- ❖ 12 tortillas de maíz aproximadamente 15 cm de diámetro.
- ❖ 3 tazas de carne de res molida o relleno de carne mechada.
- ❖ 2 tazas de queso para derretir
- ❖ 1 ½ taza de crema ácida o natilla.
- ❖ 3 tazas de salsa roja de chile (receta a continuación)
- ❖ Guarniciones (aceitunas, cilantro picadito, chiles encurtidos o lo que usted desee).

Para el relleno de carne de res mechada

- ❖ ½ kilo de carne de falda
- ❖ 1 taza de agua con ½ cubito
- ❖ 2 cucharadas de aceite
- ❖ 1 cebolla en cubitos
- ❖ Sal
- ❖ 1 cucharada de vinagre
- ❖ 2 cucharadas de chile en polvo
- ❖ 1 cucharada de comino molido
- ❖ 3 dientes de ajo machacados

1. Cocine la carne hasta que esté suave mecharla en hilos.
2. Sofreír en aceite cebollas y ajos, añadir la carne mechada, vinagre, jugo de carne, comino y el ½ cubito disuelto en el agua.
3. Dejar de cocinar hasta que evapore el líquido.
4. agregar el chile en polvo



Salsa roja de Chile

- ❖ 2 cucharadas de chile en polvo o p  prika picante en polvo.
- ❖ 1 taza de tomate. Licuarlo sin concha ni semilla.
- ❖ 1 cucharada de pimentón en polvo.
- ❖ 6 dientes de ajo bien machacados
- ❖ ¼ cucharada de comino molido
- ❖ 2 cucharadas de aceite
- ❖ Sal
- ❖ 1 cucharada de orégano

1. Calentar el aceite, añadir ajos hasta que doren, agregar el pimentón y chile en polvo, añadir tomate y dejar cocinar a fuego bajo hasta que espese.
2. Añadir comino, orégano y sal.

- Es preferible hacerla de antemano y refrigerarla para ganar tiempo.

Preparación

1. En un sartén de aproximadamente 25cms de diámetro agregar aceite y calentar a fuego medio. Cuando este caliente freir las tortillas una por una donde vuelta una vez, sólo hasta que est  n suaves y empiecen a formar ampollas aproximadamente 10 segundos por lado. Agregar más aceite si es necesario. Escurrir sobre toallas de papel.
2. Cubrir un refractario o molde rectangular con 1 taza de salsa roja de chile.
3. Colocar sobre cada tortilla aún caliente aproximadamente ½ de taza de relleno, colocar en el centro, espolvorear cucharada de cebolla.
4. Enrollar la tortilla y colocar las enchiladas en un refractario o molde con la unión hacia abajo, cubrir con el resto o la salsa y espolvorear el queso.
5. Hornear a 180  C Hasta que el centro est   caliente por 20 a 25 minutos.
6. Servir 1 cucharada de crema ácida sobre las enchiladas y acompañar con guarniciones.