

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

POLLOS Y AVES

ENCHILADA DE POLLO

INGREDIENTES:

- 1/2 Cebolla
- 1/2 Taza de crema agria
- 1 Libras de tomate
- 1 Cebolla en rebanadas
- 1 Taza de queso fresco
- 1 1/2 Libra de carne de pollo (pechuga) cocida y trozada.
- 1 1/2 Taza de caldo de pollo
- 18 Tortillas de maíz
- 2 Cucharadas de aceite
- 3 Chiles pasillas
- 3 Dientes de ajo
- 6 Chiles guajillos
- Sal al gusto

PREPARACION:

Tuesta y pela los chiles, quítale las semillas y las partes blancas.
Ponlos a remojar en agua por media hora.
Dora los tomates y péralos.
También rehoga la media cebolla y los ajos.
Saca los chiles del agua, sécalos y en una licuadora muélelos acompañados de todos los ingredientes ya cocidos.
Añade el caldo de pollo y prepara un puré.
Utilizando una sartén, calienta el aceite y cocina la salsa por unos 10 minutos.
Condimenta con la sal.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

Baña una tortilla en la salsa y colócala en una fuente donde las vas a servir.

Rellénalas con el pollo cocido y envuélvela.

Repite esto con todas las tortillas y colócalas en 2 o tres camadas.

Sirve la salsa restante sobre ellas y esparce el queso, la cebolla y la crema agria por encima.