



ENCHILADAS VERDES DE POLLO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 1/2 kilos de pechuga de pollo, o maciza de cerdo
- 1/2 cebollas
- 2 chiles serranos
- 7 tomates verdes
- 1 diente de ajo
- 1 rama de cilantro fresco
- 1 lechuga orejona
- 1 queso fresco La Villita
- 16 tortillas
- Margarina con sal La Villita
- 1/4 tazas de crema ácida

MODO DE PREPARACIÓN

Unas enchiladas verdes siempre son un éxito para compartir en familia, ¿o no, amiga? Prepárate para sorprenderlos con esta rápida receta.

Cocemos el pollo con la cebolla y la sal en agua hirviendo. Cuando esté cocida dejamos que enfríe un poco y desmenuzamos. En una olla aparte, ponemos a cocer los tomates y los chiles serranos durante 5 minutos en agua hirviendo. En la licuadora, licuamos los tomates hervidos, los chiles serranos, los chiles poblanos, el ajo, el cilantro y sazonamos con un poco de sal.

Calentamos un poco de margarina en una sartén, y por éste, pasamos las tortillas (ojo deben estar recalentadas) por los dos lados. Rellenamos con el pollo (1 o 2 cucharadas) y enrollamos. Las servimos con un poco de salsa verde previamente caliente.

Por último, adornamos con la lechuga, el queso fresco, la cebolla, el cilantro y crema al gusto. ¡Son una delicia!

 LaVillitaMX  @LaVillita