Enchiladas poblanas

Autore: Motosandro

Si tratta di un semplicissimo piatto che viene servito come antipasto.

Altre immagini:

Ingredienti

- 500 g di pomodori verdi
- 400 g di formaggio fresco
- ½ lt di latte
- 18 tortillas
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 uovo, sale q.b.

P.S 1 tazza corrisponde a circa 220 gr

Preparazione

Soffriggere la cipolla nell'olio, aggiungere i peperoni puliti e tritati, l'aglio e a cottura ultimata 200 g di formaggio sminuzzato.Mettere tutto a scaldare nel latte senza far bollire.Unire l'uovo e mescolare continuamente, fino a raggiungere la consistenza di una crema piuttosto densa.A parte cuocere le tortillas avendo cura di non farle seccare.Riempirle con lo stesso formaggio usato per la salsa, sistemarle su un vassoio e coprirle con la salsa calda.

Note

Facile Facile, per la preparazione delle Tortillas, andate sulla sezione dedicata.

Tempo di preparazione	5 min	**Difficoltà**	Molto Facile
Porzioni	6 porzioni	**Spesa**	
Nazione/Regione	Mexico	**Costo per porzione**	
Vegetariana	No	**Senza lattosio**	No
Dietetica	No	**Senza glutine**	No
Calorie		**Kilojoules**	
Grassi		**Unità di pane**	
Proteine		**Carboidrati**	