Enchiladas de pollo

Autore: Motosandro

Ottima ricetta a base di Pollo

Altre immagini:

Ingredienti

- 450 gr di pomodori pelati
- 120 gr di peperoncini verdi privati dei semi
- ½ cucchiaino di semi di coriandolo
- ½ cucchiaino di sale
- 1 tazza di panna acida
- 2 tazze di pollo o tacchino tritato finemente
- 90 gr di formaggio soffice e cremoso
- ¼ di tazza di cipolla tritata finemente
- ¾ di cucchiaini di olio d'oliva
- 12 tortillas del diametro di 18 cm
- 1 tazza di formaggio tipo caciotta tagliata a cubetti
- olio per friggere.

P.S 1 Tazza equivale a circa 200 gr.

Preparazione

Frullare i pomodori pelati insieme al peperoncino, al coriandolo e al sale. Unire la panna acida e frullare nuovamente.

Lasciare da parte. Mischiare il pollo, il formaggio cremoso, la cipolla e il sale.

In una padella scaldare l'olio, immergervi le tortillas una alla volta per pochi secondi.

Asciugare con carta assorbente. Riempire con la crema di pollo e arrotolare.

Appoggiare in una teglia con la parte aperta rivolta verso il fondo.

Versare la salsa presedentemente accantonata e coprire con un foglio di alluminio.

Cuocere in forno a 180° per mezz'ora.

Poco prima di serivre mettere sulle tortillas il formaggio a dadini e lasciare cuocere ancora fino a che non si è

sciolto.

Note

Ottima!!!

Tempo di preparazione	45 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**	