

ENCHILADAS VERDES



ingredientes:

- 1 pechuga de pollo deshebrada
- 1 litro de caldo de pollo
- 12 tortillas
- 8 tomates
- una taza de cilantro
- 1 chile serrano
- 1 diente de ajo
- 1/2 cebolla
- 1 taza de media crema
- 1 taza de crema
- cebollas cortadas en aros
- 1/2 taza de aceite
- cilantro picado

preparacion:

1. Hierva los tomates, chile serrano, ajo y cebolla en el caldo de pollo durante 10 minutos y licua con el cilantro. Salpimenta y conserva caliente.
2. Fríe ligeramente las tortillas en el aceite caliente y escurre. Sumerge las tortillas en la salsa, rellena con el pollo y baña con más salsa. Decora con el queso, crema, cebolla cambray y cilantro picado.