

ENCHILADAS DE POLLO



Ingredientes de las enchiladas de pollo para 4 personas

- 700 g de pechuga de pollo
- 300 g de queso cheddar
- 16 tortillas de maíz pequeñas
- Aceite de girasol o de oliva

Para la salsa enchilada:

- 1 cebolla
- Sal
- 10 g de guindilla en copos (o al gusto)
- 3 dientes de ajo
- 2 cucharaditas de azúcar
- 500 g de tomate triturado



Elaboración

1. Picar la cebolla y freír en sartén con un poco de aceite y sal hasta que esté doradita.
2. Añadir la guindilla en copos, dientes de ajo picados y el azúcar, Dejar sofreír unos segundos
3. Añadir el tomate triturado y medio vaso de agua, Dejar cocer hasta que la salsa haya espesado. Apagar y reservar.
4. Deshacer la carne de pollo con un tenedor, rallar el cheddar.
5. En un bol mezclar el pollo, 200 g del queso y 100 g de la salsa enchilada. Ajustar el punto de sal.
6. Calentar las tortillas siguiendo las instrucciones.
7. Rellenar las tortillas con parte del relleno, enrollarlas y colocarlas en la fuente con el cierre abajo.
8. Cubrir las tortillas rellenas con la salsa enchilada que queda, distribuyéndola uniformemente.
9. Distribuir el queso restante.
10. Cubrir la fuente con papel de aluminio y hornear unos 25 minutos. Quitar entonces el papel y hornear 5 minutos más