

< Chicken Enchiladas >

• 냄비에 물 + 닭가슴살 (5-6개) + 갈라 4 + 양파 ^{반개} 네모썰기 + 소금 + 후추 → 푹 끓인다

- 닭고기 익으면 껍질 벗기고 잘게 찢어 놓는다
 - 체다 치즈 ♥ 모짜렐라 치즈랑 같이 강판에 채쳐 놓는다 (그냥 체다 치즈만 해도 됨)
 - 양파 곱게 네모 (아주작게) 썰어 놓는다
 - enchilada sauce 2개 + 냄비에 닭육수랑 섞어 놓는다
- * 토마토 (작은 것) 준비.

⇒ 사각 글래스 팬에 → 토스 (enchilada + 육수) 얇게 깔고

- 위에 토마토 6장 깔는다
- 1리터 치킨 찢어 놓는다
- 1리터 ~~양파~~ 양파 편다
- 1리터 치즈

X 4번 반복

→ 1위에 온갖지 덮어 ~ 350° 45분 시간

< Salsa cruda (Raw) >

→ 익히지 않고 fresh 한거 말함

- 토마토 4개 + 고추 3개 + 갈라 2개 → Mix로 간다.
- 너무 곱게 갈지 말고 아주 약간 덩어리있게 한다
- 2리터 거기다 대파 잘게 썰어 섞는다 + salt.

→ Chicken Enchilada 위에 sauce 올려 먹어도 되고
★ 평생시 salsa랑 청이랑 같이 내어도 된다

< Rice >

- 밥 6cup + oil 넣어 노랗게 될때까지 볶는다.
- 거기다가 양파 1개 아주작게 썰어 넣고 + 대파 다진거 (2개) 넣어 볶다가
- 토마토스 (케치) 2개 + 소금 많이 + 후추 + 닭육수 넣어 끓이면 꾸민듯한 맛난 밥.