



ENCHILADAS DE POLLO CON SALSA POBLANA

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- ¼ de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 2 tazas de rajas de chile poblano (400 gr)
- 2 tazas de crema (500 ml)
- 1 taza de caldo de pollo (250 ml)
- 1 cucharadita de consomé de pollo, en polvo
- 12 tortillas de maíz, pasadas por aceite caliente
- 1 pechuga de pollo, cocida y deshebrada
- Queso manchego, rallado

Procedimiento:

1. En una cacerola caliente el aceite, fríe la cebolla y el ajo hasta que la cebolla esté transparente, agrega las rajas de chile poblano y cocina hasta que estén suaves, licúa con la crema, el caldo de pollo y el consomé hasta integrar perfectamente. Regresa la salsa al fuego y cocina hasta que suelte el hervor.
2. Rellena cada tortilla con pollo, baña con la salsa, espolvorea el queso y gratina.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4