



## ENCHILADAS SUIZAS

### Ingredientes:

- 4 cucharadas de cebolla picada
- 1 diente de ajo
- 500 gr de tomates verdes cocidos
- 3 chiles de árbol cocidos
- 1 taza de hojas de cilantro, desinfectadas (200 gr)
- 1 taza de agua (250 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo
- 2 cucharadas de aceite
- 1 taza de crema (250 ml)
- 18 tortillas de maíz, pasadas por aceite caliente
- 2 pechugas de pollo, cocidas y deshebradas
- 200g de queso manchego en láminas
- 1/2 cebolla fileteada
- perejil chino para decorar

### Procedimiento:

1. Licúa la cebolla con el ajo, los tomates, los chiles, el cilantro, el agua y el consomé cuela.
2. Calienta el aceite y fríe la salsa anterior, agrega la crema y cocina por 5 minutos y reserva.
3. Pasa las tortilla por la salsa y rellénalas con un poco de pollo dóblalas y báñalas con más salsa y coloca las láminas de queso sobre las enchiladas.
4. Mete al horno de microondas por 30 segundos o hasta que se gratine por completo el queso. Ofrece con cebolla fileteada y el perejil.

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

6