

ENCHILADAS ESTILO COLIMA

Ingredientes relleno:

- 2 Cucharadas de aceite vegetal
- ½ kilo de Carne molida de res
- ½ cucharita de pimienta negra
- 1 cucharita de comino molido
- Sal al gusto
- ½ cebolla picada
- 2 dientes de ajo
- 2 papas cocidas y cortadas en cubitos
- 2 zanahorias cocidas y cortadas en cubitos
- ½ taza de chícharos (congelados)
- ½ taza de pasas
- ¼ de taza de almendra tostada y picada

Ingredientes salsa:

- 7 Chiles Guajillos limpios de rabo y semillas
- 3 Chiles Pasilla limpios de rabo y semillas
- 2 Clavos de olor
- ¼ de pieza de cebolla
- 1 ajo
- 1 cucharadita de canela
- ½ tableta de chocolate
- Sal y Pimienta
- 2 a 4 Cucharadas de piloncillo (opcional)

Extras:

- Aceite vegetal el necesario
- Tortillas las necesarias
- Lechuga rebanada finamente
- Queso añejo molido
- Rebanadas de Tomate

Preparación:

1. Para preparar el relleno se calienta el aceite en un sartén, se agrega la carne, se sazona con pimienta, comino, sal al gusto y se deja dorar durante 5 minutos. Se añade la cebolla picada y el ajo machacado y se sigue dorando hasta que la cebolla esté acitronada. Se agrega la papa, zanahoria, chícharos, pasas y almendras y se deja sazonar durante 5 minutos. Se retira del fuego y se aparta.
2. Para preparar la salsa se ponen a cocer los chiles guajillos y pasilla en agua durante 10 minutos. Se agregan los chiles y el agua de cocimiento al vaso de la licuadora, se agregan los clavos, la cebolla, el ajo y la canela y se licúa hasta que quede una salsa tersa. Se vacía la salsa a un sartén, se agrega el chocolate, el piloncillo al gusto, la sal, pimienta y se deja hervir durante 5 minutos.
3. Para hacer las enchiladas se calienta aceite en un sartén, se pasa la tortilla por el aceite y luego por la salsa. Se rellena la tortilla del picadillo, se envuelve y se acomodan los tacos en platón. Se cubren las enchiladas con mas salsa, lechuga, tomate y queso añejo espolvoreado. Se sirven de inmediato.