



## ENCHILADAS SUIZAS

### Pollo:

- 1 Pechuga doble de pollo con hueso
- ½ cebolla
- 1 diente de ajo
- Sal

### Guisado:

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- ½ cebolla
- 1 diente de ajo machacado
- 500 gms de tomate huaje rojo
- Sal
- El pollo cocido y desmenuzado

### Salsa:

- 1 kilo de tomatillo
- ¼ parte de una cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 jalapeños o al gusto
- 2 serranos o al gusto
- ½ manojo de cilantro

### Enchiladas:

- 20 Tortillas de maíz
- Aceite el necesario
- 300 gms de Queso Manchego o chihuahua rallado
- ½ litro de crema acida

## **Preparación:**

1. El pollo se pone a cocer en una olla con agua a cubrir junto con la cebolla, el ajo y la sal. Se deja hervir hasta que se sienta la carne suave aproximadamente 30 minutos. Se saca el pollo del caldo, se le retira la piel y huesos y se deshebra, en este caso yo lo hice en la Thermomix.
2. Para hacer el guisado la cebolla se pica finamente, en este caso yo lo hice en la Thermomix junto con el ajo. El tomate huaje rojo se pica finamente, en este caso yo lo hice también en la Thermomix.
3. En un sartén se agrega el aceite a calentar y se añade la cebolla y ajo picados para acitronarse. Se agrega el tomate picado, se deja hervir para que se reduzca la salsa. Se sazona con sal y se añade el pollo deshebrado. Este guiso debe quedar seco para no mojar las tortillas.
4. Para hacer la salsa verde se ponen en una olla los tomatillos, el trozo de cebolla, los ajos, los chiles jalapeños y serranos, y el agua necesaria para cubrir 2 cms de altura de la olla. Se tapa y se deja hervir hasta cocer los ingredientes aproximadamente 10 minutos.
5. Se vacían estos ingredientes a la licuadora sin el agua y se muelen junto con las hojas de cilantro y la sal necesaria hasta dejar una salsa tersa.
6. Para armar las enchiladas se calienta en un sartén un poco de aceite para cubrir el fondo. Se pasan las tortillas a dorar al sartén rápidamente por ambos lados, sin tostarse, deben quedar suaves.
7. Se rellenan las tortillas con el pollo y se envuelven. Se acomodan en un platón, se cubren las enchiladas con la salsa, se espolvorea de queso y se meten al horno a gratinar. Al salir se les agrega crema y se sirven.
8. Salen 20 enchiladas

## **Notas:**

Nota 1

Nota 2