

INGREDIENTES

500 g de tomate verde
200 g de cebolla blanca en trozos
1 diente de ajo
1 chile serrano
1 litro caldo de pollo
100 g de crema acida
200 gramps de queso Chihuahua
rallado o queso al gusto
sal al gusto

12 tortillas de maiz
240 g de pechuga de pollo
720 ml de salsa suiza
200 g de queso Chihuahua
280 g de frijoles bayos refritos
20g de queso panela desmoronado
12 tostadas de maiz

Enchiladas Suizas



4 porciones



1. Salsa Suiza hervir los tomates la cebolla, el ajo, el chile y el cilantro con el caldo de pollo hasta que se revienten los tomates. Retirar del fuego y lo Ecuador junto con la crema y queso. Rectificar la sazón. Mantener caliente en fuego bajo, moviendo constantemente para que no se queme.
2. En un sartén pasar las tortillas en aceite cuidando que no se doren. Rellenar Cooler pollo cocido saltear con un poco de la salsa, enrollar y colocar en el plato. Sal ciar con el resto de la salsa caliente. Espolvorear el queso chihuahua y gratinar en el horno hasta que el queso esté fundido y dorado.
3. Acompañar con frijoles espolvoreados con queso panela y tostadas.

NOTES

Entomatadas are a great substitute for someone who cannot eat spicy chile. Just use tomato sauce in stead of