



## INGREDIENTES

- Aceite Mazola
- 4 jitomates
- 1/2 cebolla blanca
- 1 diente ajo
- 4 chiles morita desvenados
- 2 Cubos de Caldo de Tomate
- 12 tortillas
- 1/2 pechuga de pollo cocida y deshebrada
- 1 taza de queso fresco

## ENCHILADAS PLACERAS

DE

MICHOACAN



## PREPARACIÓN

- 1 Comienza con la salsa de las enchiladas: En un comal asa el jitomate, la cebolla y el ajo; cuando estén bien dorados y cocidos, retira de la estufa, quita la piel quemada de los jitomates y añádelas a una licuadora.
- 2 Calienta un poco de aceite Mazola en un sartén y fríe los chiles. Agrega a la licuadora junto con el resto de las verduras y licúa hasta obtener una textura suave y tersa. Cuela la salsa con un colador de malla fina y reserva.
- 3 Calienta una cucharada de aceite Mazola en una olla o cacerola. Fríe la salsa durante 15 minutos, sazona con el Caldo de Tomate y retira del fuego.
- 4 Para armar las enchiladas placeras, calienta aceite Mazola en un sartén. Pasa las tortillas, una por una para suavizar. Añade el pollo y dobla las tortillas a modo de enchilada.
- 5 Sirve las enchiladas placeras en un plato, baña las tortillas con la salsa caliente y espolvorea con queso fresco.

Te puede interesar

