

ANTIPASTI

Enchiladas de pollo

Origine: Messico

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pomodori pelati	450 g
Peperoncini verdi privati dei semi	120 g
Semi di coriandolo	1/2 cucchiaino
Sale	1/2 cucchiaino
Panna acida	1 tazza
Pollo tritato finemente	2 tazze
Formaggio soffice e cremoso	90 g
Cipolla tritata finemente	1/4 tazza
Olio d'oliva	3/4 cucchiaino
Tortillas del diametro di 18 cm	12
Formaggio caciotta tagliata a cubetti	1 tazza
Olio per friggere	

Preparazione

- 1 Frullare i pomodori pelati insieme al peperoncino, al coriandolo e al sale. Unire la panna acida e frullare nuovamente. Lasciare da parte. Mischiare il pollo, il formaggio cremoso, la cipolla e il sale.
- 2 In una padella scaldare l'olio, immergervi le tortillas una alla volta per pochi secondi. Asciugare con carta assorbente. Riempire con la crema di pollo e arrotolare.
- 3 Appoggiare in una teglia con la parte aperta rivolta verso il fondo. Versare la salsa precedentemente accantonata e coprire con un foglio di alluminio.
- 4 Cuocere in forno a 180 gradi per mezz'ora. Poco prima di servire mettere sulle tortillas il formaggio a dadini e lasciare cuocere ancora fino a che non si è sciolto.