Enchiladas a lo Mordor

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Bilbo Bolson

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Las enchiladas de Mordor son tan picantes que sentirás al mismísimo Sauron dando vueltas en tu estómago.

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 kilo de Carne picada
- 1 vaso de Agua
- 2 vasos de Arroz
- 1/2 kilo de Frijoles cocidos
- Una cucharada de Polvo de chile
- Una cucharada de Polvo de ajo
- Una cucharada de Polvo de cebolla
- El pellizco de un enano de Orégano
- 1/2 cucharada de Comino
- 1/2 cucharada de Pimentón
- El pellizco de un enano de Sal
- El pellizco de un enano de Jalapeño
- El pellizco de un enano de Pimienta negra
- 1 cucharada de Aceite vegetal
- 2 dientes de Ajo
- 2 vasos de Queso rallado
- 10 Tortillas de maíz
- Tomate

Preparación:

Paso 1

En una olla añade el aceite vegetal. Cuando haya cogido calor añade el ajo y la cebolla picaditos y cocina hasta

que estén pochados. Echa las especias y el tomate licuado. Mezcla y cocina un poco. Añade el agua y sube el fuego. Cuando hierva añade la cucharada de azúcar y baja el fuego. Deja cocinando unos 20 minutos.

Paso 2

En un sartén grande (tamaño humano), añade un poco de aceite y la carne picada. Cocina completamente. Añade todos los condimentos y el agua y mezcla bien. Deja hervir por unos 5 minutos a fuego alto pero sin separarte de ella. Agrega el arroz y cocina hasta que no haya liquido.

Paso 3

Prepara cada una de las tortillas con frijoles, un poco de carne y también un poco de queso rallado. Cierra la tortilla y ponla con la abertura para abajo en un envase listo y engrasado para el horno. Encima pon el queso y la salsa que sobre y mételo al horno.