Enchiladas rojas

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Rosa Maria Munu



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 8 Tortillas mexicanas
- 350 g. de Carne de pollo
- 200 ml. de Nata agria
- 2 Cebollas
- 1 Ajo
- 2 Tomates
- unas gotas de Tabasco
- un ramita de Perejil
- una cucharadita de Sal
- 2 cucharadas de Aceite de oliva
- Queso rallado

Preparación:

Paso 1

Pica el ajo y la cebolla y sofríelos en una sartén amplia. Echa los tomates pelados y picados juntos con la sal, unas gotas de tabasco y el perejil. Déjalo a fuego lento unos 20 minutos. Hierve la carne desmenuzada del pollo hasta que esté tierna y sofríelo un poco en otra sartén. Calienta las tortillas y rellénalas con el pollo, cubre con la salsa de tomate, un poco de crema agria y queso rallado.