



Enchiladas poblanas al gratin

Categoría: Plato Fuerte, Pollo, Tortilla, Verduras

Para un desayuno de reyes, nada como estas enchiladas.



Preparación
40 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 8 cdas de aceite vegetal
- 1 taza de pollo cocido y deshebrado
- 1 lata de Elote con Poblano La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 400 g de Crema de Chile Poblano Campbell's®
- 1 taza de leche
- 12 Tortillas de maíz
- 60 g de queso tipo manchego
- 60 g de cebolla fileteada
- 4 cdas de epazote picado



Preparación

1. En una cucharada de aceite caliente, freír el pollo deshebrado, agregar el elote con poblano, sazonar con sal y pimienta, incorporar la mitad de la crema de chile poblano.
2. Calentar la otra mitad de la crema de chile poblano con la leche. Mantenerla caliente.
3. Freír las tortillas en el resto del aceite.
4. Enrollar las tortillas con la preparación de pollo adentro. Colocarlas en un refractario. Bañar con la salsa de poblano cubrir con el queso y hornear a 180°C durante 10 minutos. Servir caliente, acompañar con la cebolla morada y epazote.