



Enchiladas de flor y calabaza

Categoría: Plato Fuerte, Chile

Estas enchiladas de flor y calabaza son una delicia ligera, colorida y llena de frescura. El toque especial está en las Rajas de Jalapeño La Costeña®, que aportan el picor justo para resaltar el sabor del elote dorado y la flor de calabaza.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 60 mls de aceite
- 40 g de cebolla blanca picada
- 1 tza de calabaza picada
- 1 manojo de flor de calabaza
- Sal y pimienta al gusto
- 1 lata de Grano de elote dorado La Costeña®
- 8 pzas de tortillas de maíz sancochadas
- 1 kilo de jitomate saladet
- 1/2 tza de Rajas de Jalapeño La Costeña®
- 2 ramas de perejil fresco
- 30 g de queso panela desmoronado



Preparación

1. Calentar en un sartén el aceite y sofreír la cebolla, calabaza, flor de calabaza y grano de elote. Sazonar con sal y pimienta.
2. Rellenar con el guisado las tortillas sancochadas.
3. Hervir el jitomate y licuarlo con las rajas de jalapeño, sazonar con sal y pimienta.
4. Servir la salsa por encima de las tortillas rellenas y decorar con queso, elote dorado, perejil y rajas.