



Enchiladas placeras estilo michoacán

Ingredientes

Salsa:

- 8 jitomates
- 4 chiles guajillo hidratados y desvenados
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 cucharada de orégano
- 1 taza de agua
- 1 cucharada de aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto

Relleno y enchiladas:

- 16 tortillas hechas con MASECA®
- 1 cucharada de aceite
- ½ cebolla picada
- 2 zanahorias cocidas, peladas y cortadas en cubos
- 3 papas cocidas, peladas y cortadas en cubos pequeños
- 6 hojas de epazote, picadas
- 4 cucharadas de aceite

- 1 taza de jícama pelada y rallada
- 1 taza de col pelada y rallada
- 100 gramos (3.5 onzas) de queso rallado
- 4 cucharadas de crema de mesa
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

Salsa:

1. Licúa el agua con los jitomates, los chiles, los ajos, la cebolla, el orégano. Salpimienta al gusto.
2. Calienta en un sartén el aceite y sofríe lo que acabas de licuar por unos minutos. Reserva.

Para el relleno y la enchilada:

1. Calienta en un sartén con un poco de aceite y fríe la cebolla hasta que se acitrone.
2. Agrega las zanahorias, las papas y el epazote. Sazona con sal y pimienta.
3. Calienta las tortillas hechas con MASECA® y sumérgelas en la salsa cubriendo ambos lados. Colóquelas en el comal y fríelas por ambos lados.
4. Rellena cada tortilla con el relleno y colócalas en un plato.
5. Sirve con queso, crema, col y jícama ralladas.