

TORTE SALATE

Enchiladas de pollo

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- TORTILLAS diametro 18 cm - 12
- POLLO o tacchino (cotto e tritato finemente) - 2 tazze
- POMODORI PELATI IN SCATOLA 450 gr
- PEPERONCINO VERDE privati dei semi - 120 gr
- SEMI DI CORIANDOLO $\frac{1}{2}$ cucchiaini da tè
- SALE $\frac{1}{2}$ cucchiaini da tè
- PANNA ACIDA 1 tazza
- FORMAGGIO SPALMABILE 90 gr
- CIPOLLE tritata finemente - $\frac{1}{4}$ tazze
- OLIO DI OLIVA $\frac{3}{4}$ tazze
- CACIOTTA tagliata a cubetti - 1 tazza
- OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l

PREPARAZIONE

- 1 Frullate i pomodori pelati insieme al peperoncino, al coriandolo e al sale.



- 2 Unite la panna acida e frullate nuovamente e mettete da parte.



- 3 Mischiate il pollo, il formaggio cremoso, la cipolla e il sale.



- 4 In una padella scaldate l'olio, immergetevi le tortillas una alla volta per pochi secondi, quindi adagiatele su della carta assorbente per asciugarle dall'eccesso d'olio.



5 Riempite le tortillas con la crema di pollo ed arrotolatele.



6 Disponete le tortillas arrotolate su di una teglia da forno con la parte aperta a contatto col fondo della teglia.

Distribuite la salsa precedentemente preparata e messa da parte sulle tortillas e coprite il tutto con un foglio di alluminio.



7 Cuocete in forno a 180°C per mezz'ora.

Poco prima di servire distribuite in superficie il formaggio a dadini e rimettete in forno fino a che questo non si sia completamente sciolto.