

ANTIPASTI E SNACK

Enchiladas poblanas

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di pomodori verdi
400 g di formaggio fresco
½ lt di latte
18 tortillas
2 cucchiai di olio d'oliva
1 uovo
sale q.b.

PREPARAZIONE

1 Soffriggere la cipolla nell'olio, aggiungere i peperoni puliti e tritati, l'aglio e a cottura ultimata 200 g di formaggio sminuzzato.

Mettere tutto a scaldare nel latte senza far bollire. Unire l'uovo e mescolare continuamente, fino a raggiungere la consistenza di una crema piuttosto densa.

A parte cuocere le tortillas avendo cura di non farle seccare.

Riempirle con lo stesso formaggio usato per la salsa, sistemarle su un vassoio e coprirle con la salsa calda.