

ANTIPASTI E SNACK

Enchiladas verdes

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Messico

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



INGREDIENTI

- 250 g di pomodori verdi
- 150 g di arachidi pulite
- 100 g di formaggio fresco
- 18 tortillas
- 5 peperoni
- 2 petti di pollo lessati e tritati
- 1 cipolla
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- 1 Far bollire i pomodori in acqua salata per pochi minuti, scolarli e tritarli con i peperoni, precedentemente abbrustoliti, pelati e privati dei semi, le arachidi e il prezzemolo pulito. Far soffriggere il composto in padella con l'olio e unirvi un po' del brodo di cottura dei

petti di pollo; aggiustare di sale e pepe. Immergere le tortillas ancora calde in questo composto e riempirle con il pollo tritato.

Arrotolarle, porvi sopra altra salsa, il formaggio grattugiato e la cipolla tritata. Servirle ben calde.