Enchiladas Horneadas
con Porotos Colorados y Cheddar

Estas enchiladas con queso te transportarán a las bulliciosas calles de la Ciudad de México. Rellenamos las tortillas con morrón rojo, porotos y una salsa de tomate ahumada, luego cubrimos con más salsa y mucho queso para obtener un horneado dorado y delicioso.

Contiene: Gluten (tortilla) • Frutos Secos (queso cheddar de almendras)

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja

cebolla de verdeo
1
un

porotos rojos
250
gr

tortillas de trigo
6
un

tomate en lata
1
un

morrón rojo
1
un

caldo
5
gr

cilantro
5
gr

pimentón ahumado
1
cdita

comino molido
2
cdita

salsa de semi picante
20
gr

mayonesa
30
gr

cebolla colorada
1
un

cheddar
80
gr

Nutrición por porción: Calorías 824kcal, Grasas 35,2 g, Carbohidratos 90 g, Proteínas 32,9 g

Cocinando para 4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Ingredientes en casa

- ✔ Sal
- ✔ Aceite Vegetal
- ✔ Pimienta

Utensilios

- ✔ Sartén
- ✔ Fuente para horno

Comé más plantas.

Enchiladas Horneadas

con Porotos Colorados y Cheddar

1 – PREPARÁ LOS INGREDIENTES

- Lavá y secá los **productos frescos**.
- Precalentá el horno a 220°C.
- Sacale las semillas y el centro al **morrón rojo** y cortalo en tiras finas.
- Pelá y cortá en rodajas finas la **cebolla colorada**.

Cocinando para 4

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

2 – SALTEÁ LOS INGREDIENTES

- Calentá una sartén grande con un chorrito de aceite vegetal a fuego medio-alto y, una vez caliente, agregá el **morrón en tiras** y la **cebolla en rodajas** y cocinalos por 5 minutos o hasta que todo comience a ablandarse.
- Poné a hervir un poco de agua en una pava para usar en el siguiente paso.

3 – HACÉ EL RELLENO

- Agregá el **comino molido** y la **salsa semi picante** a la sartén del paso anterior y cociná por 1 minuto o hasta que esté fragante.
- Disolvé el **caldo** en 50 (100) ml de agua hirviendo.
- Agregá el **tomate en lata**, los **porotos colorados** y el **caldo disuelto** a la sartén y cociná durante 3-4 minutos o hasta que quede espeso: este es tu **relleno de enchilada**

4 – PREPARÁ EL QUESO Y EL CILANTRO

- Rallá el **queso cheddar**.
- Picá finamente los tallos del **cilantro** y reservá las hojas para decorar en el paso 7.

5 – PREPARÁ LAS ENCHILADAS

- Mezclá los **tallos de cilantro picados** con el **relleno de enchilada**.
- Dividí el **relleno de enchilada** entre las **tortillas** cubriendo solo la mitad de cada tortilla (guardá ¼ del relleno para el siguiente paso). Enrollá bien las tortillas: estas son tus **enchiladas**.

6 – HORNEÁ LAS ENCHILADAS

- Colocá las **enchiladas** en una fuente para horno, con la costura hacia abajo. Cubrilas con el **relleno de enchilada restante** y el **queso cheddar rallado**. Meté la fuente en el horno y cocinalas por unos 10 minutos o hasta que el cheddar esté derretido.

7 – SERVÍ Y DISFRUTA

- Cortá finamente la **cebolla de verdeo**.
- Mezclá el **pimentón ahumado**, la **mayonesa**, una pizca de sal y 1 (2) cucharada de agua caliente: esta es tu **mayonesa ahumada**.
- Serví las **enchiladas** decoradas con las **hojas de cilantro**, la **cebolla de verdeo en rodajas** y la **mayonesa ahumada**. ¡A comeeeeeeer!

Esparcí el amor, compartí la comida

holaveggiear