

# Fiesta de Enchiladas

con Crema y Queso Cheddar de Almendras

holaveggie

🕒 35 minutos

📊 Fácil

🏷️ Sabores de México

🏷️ Alta en Proteínas

Los porotos negros cremosos con especias del suroeste y las verduras se enrollan y se cubren con queso, luego se hornean a la perfección. Las verduras se condimentan con comino, que tiene un sabor terroso y cálido, mientras que los porotos se condimentan con especias ahumadas. El queso cheddar de almendras los une con un color dorado. Jalapeño en escabeche y crema completan estas enchiladas horneadas para enviar nuestras papilas gustativas al paraíso de plantas.

Contiene: Gluten • **Ingredientes Picantes (jalapeño)** • Frutos Secos

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

## Ingredientes en la caja

 ají vinagre	 cebolla	 comino	 jalapeño	 cebolla de verdeo	 lima	 tortillas
1 un	1 un	1 cdita	1 un	1 un	1 un	6 un
 lata de porotos	 pimentón ahumado	 especias del suroeste	 pasta de tomate	 queso cheddar	 queso crema	 manteca vegetal
1 un	0,5 cdita	1 cda	60 gr	½ taza	4 cdas	2 cdas

Nutrición por porción: Calorías 820 kcal, Grasas 37 g, Carbohidratos 85 g, Proteínas 30 g

4  
Comiendo para

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 de oliva
- ✓ Pimienta
- ✓ Vinagre

## Utensilios

- ✓ Olla
- ✓ Bowl
- ✓ Sartén
- ✓ Bandeja de Horno

Comé más plantas. 🌱

# Fiesta de Enchiladas

## con Crema y Queso Cheddar de Almendras



### 1 – PREPARÁ TUS INGREDIENTES

- Lavá los **productos frescos**.
- Precaentá el horno a 220 grados.
- Cortá por la mitad, quitá las semillas y cortá en rodajas finas el **ají vinagre**.
- Cortá por la mitad, pelá y cortá la **cebolla** en rodajas finas.
- Recortá y deshechá la raíz y luego cortá en rodajas finas la **cebolla de verdeo**, manteniendo separadas la parte clara de la oscura.
- Rallá la **lima** hasta obtener 1 (2) cucharadita de ralladura; luego cortala a la mitad.
- Rallá el **queso cheddar**.
- Cortá el **jalapeño** en rodajas finas, quitando las parte blanca y las semillas para que sea menos picante. Luego de manipularlo, lavate bien las manos.

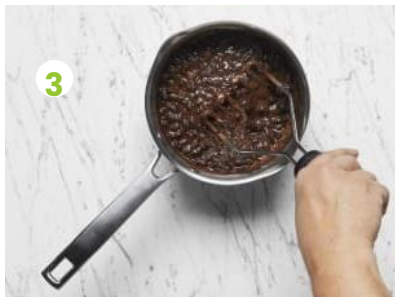


Cocinando para  
**4**

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.

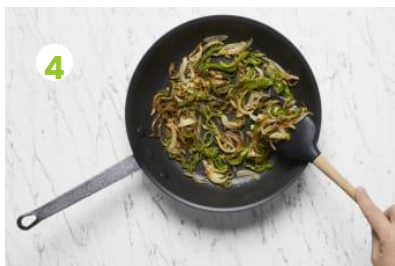
### 2 – PREPARÁ LA SALSA Y EL ENCURTIDO

- Derretí la **manteca vegetal** en una olla pequeña a fuego medio-alto. Agregá **la mitad de las especias del suroeste**, cociná 1 minuto hasta que larguen aroma revolviendo constantemente, luego agregá la **pasta de tomate**. Cociná a fuego lento unos minutos hasta que espese un poco. Condimentá con sal y pimienta. Apagá el fuego y transferí a un bowl pequeño: esta es tu **salsa de tomate**.
- En otro bowl pequeño aparte, combiná el **jalapeño**, el **jugo de lima**, ½ (1) cucharadita de azúcar y sal a gusto: este es tu **encurtido de jalapeño**.



### 3 – COCINÁ TUS POROTOS REFRITOS

- Agregá los **porotos** y su **líquido**, el **pimentón ahumado**, el **resto de las especias del suroeste** y una pizca de sal en la olla ya vacía. Cociná a fuego alto, revolviendo ocasionalmente, hasta que espese, de 8 a 10 minutos. Retíralo del calor, triturrá con un pisa papas o un tenedor hasta que esté casi suave. Condimentá con sal y pimienta: estos son tus **porotos refritos**.



### 4 – COCINÁ EL RELLENO DE VERDURAS

- Mientras tanto, calentá un chorrito de aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Agregá el **ají vinagre** y la **cebolla**. Cociná, revolviendo, hasta que se dore y se ablande, de 10 a 12 minutos. **TIP: Si las verduras se doran demasiado rápido, agregá un chorrito de agua.**
- Agregá la **parte clara de la cebolla de verdeo** y el **comino**. Cociná hasta que esté fragante, aproximadamente 1 minuto. Retíralo del calor. Condimentá con sal y pimienta.



### 5 – TERMINÁ TUS ENCHILADAS


- Colocá las **tortillas** en una superficie de trabajo. Dividí los **porotos refritos** y las **verduras salteadas** en el centro de las **tortillas**. Enrollá bien las **tortillas** alrededor del relleno, luego colocá las costuras hacia abajo en una fuente para hornear. Cubrí con **salsa de tomate** y **queso cheddar**. Horneá hasta que el **queso** se derrita, aproximadamente 5 minutos.



### 6 – ¡SERVÍ Y FIESTA!

- En otro bowl pequeño, combiná la **crema**, la **ralladura de lima** y 1 (2) cucharada de agua. Condimentar con sal y pimienta: esta es tu **crema cítrica**.
- Cubrí las **enchiladas horneadas** con **crema cítrica**, la **cebolla de verdeo restante** y tanto **jalapeño encurtido** como deseés, ¡y a comeer!

Esparcí el amor, compartí la comida

 holaveggiear

