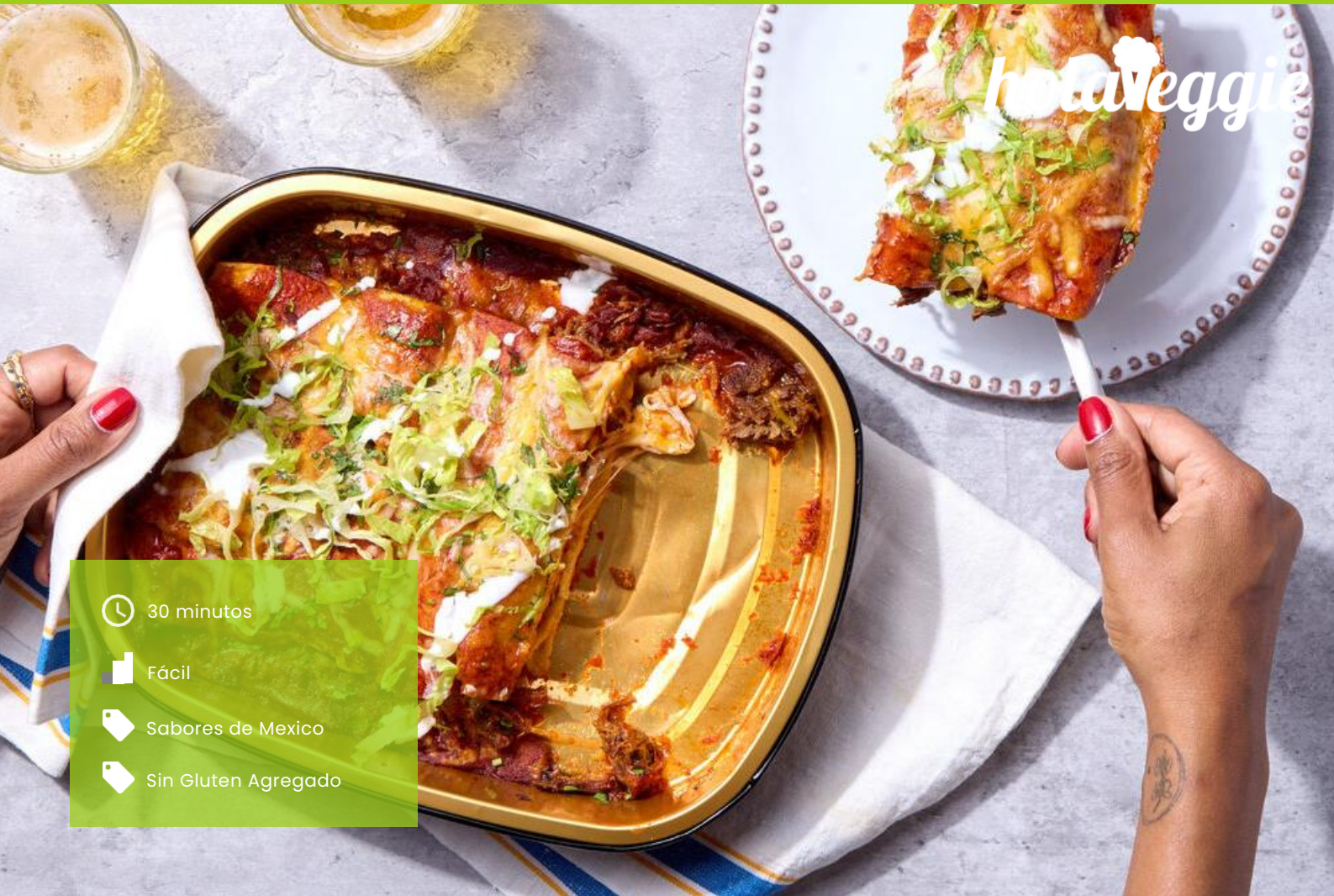


One Pot Enchiladas de Carne Vegetal con Chile en Conserva y Tortillas de Maíz



🕒 30 minutos

📄 Fácil

🏷️ Sabores de Mexico

🏷️ Sin Gluten Agregado

Maximizamos la comodidad de esta receta al hacerse solo en solo cuatro pasos. Un relleno profundamente sabroso de carne vegetal, chiles verdes y cilantro se coloca en tortillas de maíz rociadas con salsa picante para enchiladas y queso rallado. Las enchiladas se hornean a la perfección con salsa y queso antes de cubrir las con lechuga romana en rodajas finas y crema agria para lograr una textura crujiente y sedosa.

Contiene: Frutos Secos · **Picante**

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

Ingredientes en la caja



carne vegetal

250 gr



cilantro

7 gr



chiles en conserva

120 gr



especias mexicanas

7 gr



mix de quesos vegetales

60 gr



salsa de enchilada

120 gr



tortillas de maíz

6 un



lechuga

1 un



crema de almendras

30 gr

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite vegetal
- ✓ Pimienta

Utensilios

- ✓ Fuente de horno
- ✓ Bowl pequeño

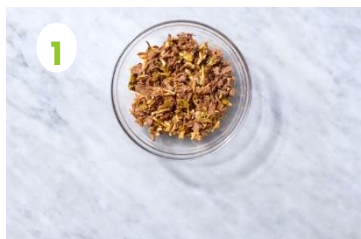
Nutrición por porción: Calorías 690 kcal, Grasas 28 g, Carbohidratos 73 g, Proteínas 33 g

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.

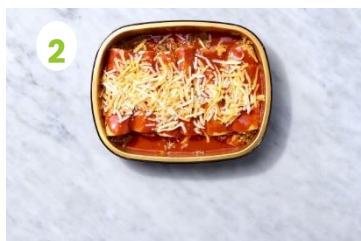
Comé más plantas. 🌱

One Pot Enchiladas de Carne Vegetal con Chile en Conserva y Tortillas de Maíz



1 – PREPARÁ EL RELLENO

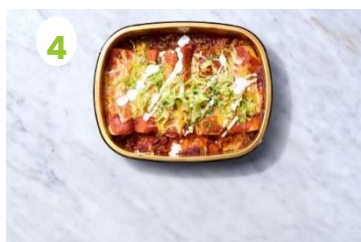
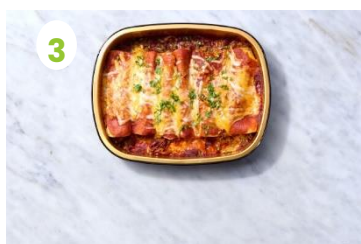
- Leé la receta antes de comenzar a cocinar.
- Lavá y secá los **productos frescos**.
- Precaentá el horno a 200 °C.
- Picá finamente las hojas y los tallos de **cilantro**; reservá una pizca para decorar al finalizar la receta.
- En un bowl mediano, mezclá la **carne vegetal**, los **chiles verdes picados**, las **especias mexicanas**, la **mitad del queso de almendras**, el **cilantro** y **2 (4) cucharadas de salsa para enchiladas**.



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 LAS ENCHILADAS

- Mezclá $\frac{1}{4}$ ($\frac{1}{2}$) de taza de agua con la **salsa para enchiladas restante**; esparcí un **tercio de la salsa** en el fondo de una fuente apta horno.
- Envolvé las **tortillas** en una toalla de papel húmeda; calentalas en el microondas hasta que estén tibias y flexibles, de 1 a 2 minutos (lo podés hacer sino también directamente sobre la hornalla, humedeciéndolas un poquito, 30 segundos por lado, mirando de cerca que no se quemen).
- Colocá las **tortillas** sobre una superficie limpia. Dividí el **relleno de carne vegetal** entre ellas; enrollalas en forma de canelones y colocalas en la bandeja con la unión hacia abajo.
- Verté la **salsa restante** sobre las enchiladas y espolvoreá con el **queso de almendras restante**.




3 – HORNEÁ LAS ENCHILADAS

- Cubrí la bandeja con su tapa o papel aluminio; horneá durante 15 minutos. Destapá la bandeja y horneá hasta que el **queso de almendras** esté apenas dorado y la salsa burbujee, entre 10 y 15 minutos más (podés usar la función grillar para estos últimos 10-15 minutos).
- Retirá del horno y espolvoreá con el **cilantro reservado**.

4 – SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Cortá en rodajas finas la cantidad de **lechuga** deseada para acompañar.
- En un bowl pequeño, diluí la **crema de almendras** agregando de a 1 cucharadita de agua hasta que tenga consistencia para rociar.
- Serví las **enchiladas** con **lechuga** y rociá con la **crema de almendras**. ¡A comer!

Esparcí el amor, compartí la comida

 holaveggiear

