

Enchiladas Suizas Verdes de Pollo

1 - cazuela de 13x9 pulgadas (33x23 cms)

PARA EL POLLO:

4 muslos grandes de pollo - con piel y hueso
1/4 de cebolla - pelados y partidos por la mitad
2 dientes de ajo - pelados y triturados
2 hojas de laurel
6 a 7 ramitas de tomillo fresco - opcional
6 tazas de agua
Sal

Coloque todos los ingredientes en una olla pequeña y deje hervir. Cocine a fuego lento durante unos 30 a 45 minutos, hasta que el pollo esté completamente cocido. Quite toda la espuma que comienza a formarse cuando el agua comienza a hervir.

Retire el pollo cocido de la olla. Déjelo enfriar, pele y deshuese y desmenuce. No lo deje demasiado fino.

Deje que el caldo de pollo se enfríe por completo y retire la grasa. Cuela y guárdalo en un recipiente cerrado para hacer cosas como arroz o cualquier otra receta que pida caldo de pollo. Congélelo si no lo va a usar dentro de 4 días.

PARA LA SALSA:

8 tomatillos - pelados, lavados y cortados por la mitad
2 chiles poblanos - sin semillas y cortados por la mitad
2 jalapeños, sin semillas y cortados por la mitad
1/4 de una cebolla blanca mediana picada
2 dientes de ajo pelados
1/2 manojo de cilantro hojas y tallos

1/2 taza de agua

1/2 cucharadita de comino

1 cucharadita de orégano

Sal

1 taza de crema mexicana o crema agria o crema simple o 1/2 agria con 1/2 crema simple

Coloca los tomatillos, los chiles poblanos, los jalapeños, la cebolla, el ajo y el cilantro en una licuadora. Agregue un máximo de 1/2 taza de agua. Licue bien y transfiera a una sartén seca y caliente.

Agrega comino, orégano y sal a la salsa. Mezcle bien y deje hervir a fuego lento durante unos 15 a 20 minutos, hasta que cambie de verde brillante a uno más oscuro.

Pruebe la sal y ajuste. Dejar de lado.

ARMAR:

Caliente su horno a 350F (175C).

1 taza de queso mozzarella rallado

1 taza de queso pepper Jack rallado

Tortillas de maíz de 8 a 6 pulgadas

Aceite

cilantro picado, rodajas de limón y rábanos en rodajas para decorar

Mezcle aproximadamente 1 taza de la salsa con el pollo desmenuzado. Mezclar los quesos.

Extienda aproximadamente la mitad de la salsa en el fondo de su cazuela. Espolvorea con un poco de queso.

Calentar un poco de aceite en una sartén profunda. Una vez que esté caliente, coloca las tortillas, una a la vez, durante unos 10 segundos por lado. No dejes las tortillas en el aceite caliente por mucho tiempo porque comenzarán a freírse y ponerse crujientes. Simplemente queremos ablandar la tortilla.

Limpie el exceso de aceite de la tortilla y rellénela con 1/8 del pollo. Enrolle y coloque en la cazuela sobre la salsa. Repite con todas las tortillas. Vierta el resto de la salsa sobre las enchiladas. Cubrir con el resto del queso.

Coloque la cacerola en el horno durante 25 a 30 minutos, hasta que la salsa burbujee y el queso se derrita.

Retirar del horno y dejar reposar unos 5 minutos. Sirve con cilantro picado, rodajas de rábano y rodajas de lima.

©TheFrugalChef2020