

# ENCHILADAS DE MI ABUELITA A LA ESTHER



## INGREDIENTES

### Receta original: Para 10

- 1 Pollo o Gallina
- ½ k. Carne de res o de puerco (bisteses)
- 50 Tortillas chicas
- 6 Chiles Coritas o chile Ancho
- 6 Chiles Guajillo
- ¼ k Queso Cotija
- ½ k Tomatillo de cáscara (30)
- ¼ k Cebollas
- 2 o 3 Tomates
- 5 Dientes de ajo
- Mejorana
- 2 o 3 Hojas de laurel
- Pimienta molida y sal al gusto
- 2 Pimientas enteras
- 1 Manojito de orégano fresco
- Azúcar al gusto para la salsa dulce
- Fruta en vinagre (abajo)
- ½ litro Agua
- 1 Repollo en tiras delgaditas
- 1 Racimo de rábanos en rodajas

### **Fruta en Vinagre**

- 2 Zanahorias
- ½ Jícama
- 4 Ajos enteros
- 2 Chile Serrano en rueditas
- ½ Cebolla fileteada
- 1 Rama de orégano
- 4 Hoja de laurel
- Vinagre de Manzana
- Un pellizcón de semillas de mostaza
- 1 Frasco de vidrio grande
- Pimienta al gusto
- Sal al gusto

### Opcional:

Receta original de Concha Corona de Beas, con carne de puerco. Versión de Mamanina con pollo debido a su alergia al puerco



## LAS TORTILLAS

- Las tortillas se despegan y separan y se dejan oreando la noche anterior. Las tortillas se descaran para freírlas (si se desea, y más fácil cuando están calientitas).

## PREPARACIÓN DE SALSA DULCE PARA LAS ENCHILADA

- **Preparación de la Fruta en Vinagre:** Se pican finamente 2 zanahorias y 1 jícama. Se pelan varios ajos y se ponen enteros, 1 chile serrano en rueditas, filetear cebolla, ponerlo en un frasco, agregar una ramita de orégano en el frasco, sal encima, hoja de laurel, mejorana, llenar con vinagre de manzana, granitos de mostaza y cerrar el frasco y **dejarlo reposar por lo menos por 4 días.**
- **Preparación de la Salsa Dulce:** En medio litro de agua se le ponen tres cucharadas de azúcar, orégano, unos granitos de sal y la Fruta en Vinagre bien picadita y se agrega el vinagre de la misma fruta al gusto para dar el sabor agridulce.

## PREPARACIÓN DE LA SALSA ROJA PARA TORTILLAS

- A los chiles anchos y guajillos se le sacan las semillas y se ponen a remojar, ya que se remojaron durante un rato se les pone agua limpia, orégano fresco, 4 dientes de ajo, sal bastante y 2 bolitas de pimienta entera y se licuan. Las semillas se doran en una cacerola sin manteca (con tapadera porque si no se tapan, te pican los ojos y te hacen toser) y se licuan con los chiles ya licuados.

## PREPARACIÓN DE LA SALSA VERDE PARA ENCHILADAS

- Se licua tomatillo con cebolla sin agua y 2 o 3 tomates crudos y un chile de árbol (o medio) según lo quieran de enchiloso. Se fríen en aceite con Knorr Suiza hasta que se cosan.

## PREPARACIÓN DE LAS CARNES – POLLO Y/O PUERCO

- **Pollo:** El pollo se lava y se parte en piezas y se pone a cocer con sal, orégano y cebolla. El pollo se semi-desmenuza.
- **Carne de Puerco:** La carne de puerco se pone a cocer con ajo, mejorana y unas hojas de laurel, pimienta y sal, que quede caldudita, ya cocida se muele (desebrar con el machucador de frijoles, queda como picadillo).
- **Salsa para la carne:** Un poco del caldo de pollo y el caldo de la carne se juntan y se ponen a hervir durante un cuarto de hora. Se ponen 30 tomatillos y 2 tomates a coser en un poco de agua, ya que se cosieron se les tira el agua y se licuan con un diente de ajo y se le agregan los caldos de la carne y el pollo. Esta salsa se vierte sobre la carne de puerco que ya está molida/desebrada.

## PREPARACIÓN DE LAS ENCHILADAS

- **Tortillas:** Las tortillas se despegan y separan y se dejan oreando la noche anterior. Las tortillas se descaran para freírlas (si se desea). Las tortillas se meten a la salsa roja y se ponen a freír en aceite primero con la carita de la tortilla hacia abajo luego se voltean, se sacan y se ponen en el disco pero fuera del aceite. De preferencia usar un disco como el de la fotografía arriba. Hay que freír la tortilla ligeramente en el aceite, la cual queda algo aguada, luego se pone en la parte superior del disco donde se termina de medio dorar.
- Se tendrá el queso Cotija desmoronado, cebolla y orégano bien picadito para poner en las enchiladas ya fritas lo mismo un poco de carne y pollo desmenuzado y el repollo cortado en tiras delgadas.
- Se sirven unas 4 tortillas fritas en el plato, se les pone el pollo y/o la carne, la cebolla con orégano, el repollo, las rebanadas de rábano, la salsita verde, la salsa dulce, y el queso Cotija.

## PLATILLO ACOMPAÑANTE

- Esta receta no lleva platillo acompañante.

## VARIACIONES

- Se puede usar carne de res o de puerco, o pollo, o combinación de carne y pollo.

## VARIACIONES VEGANA

- Usar carne y/o pollo vegano. No agregar caldos de pollo o res a las salsas.