

ENCHILADAS DE PAPA CON CHORIZO EN SALSA CHIPOTLE

Platillo tradicional mexicano, tan versátil que puede ser para desayuno, comida o cena.

¡Estamos seguros que te va a encantar!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 Personas

- 1 diente de ajo
- 1 trozo grande de cebolla
- 2 papas
- Sal
- Pimienta en polvo
- Ajo en polvo
- 2 tazas leche evaporada
 - Leche evaporada vegana – Cocina Vegan...
- 180 g. chorizo de soya
 - Chorizo de soya – Cocina Vegan Fácil
- 2 Cucharadas de. levadura nutricional
- Chile chipotle adobado (al gusto)
- 160 g. tofu
 - Como elaborar tofu en casa- Cocina Ve...
- -Aceite vegetal
- Tortillas
- Ajonjolí o sésamo tostado

– Fécula de maíz

TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS

Modo de preparación

en una cacerola 2 papas grandes peladas y partidas en cubos, agregamos agua a cubrir y una cucharadita de sal. Encendemos a fuego alto y esperamos a que hiervan. Cuando empiece a hervir, tapamos la cacerola y bajamos a fuego medio. Dejamos por 15 minutos y revisamos con un cuchillo si ya están bien cocidas. Apagamos el fuego y apartamos. Colamos las papas (podemos guardar el caldo de cocción de las papas para utilizarlo en otra receta) Apartamos.

una licuadora ponemos 2 tazas de leche evaporada vegana. Agregamos 160 gr de tofu firme en trozos.

2 cucharadas de levadura nutricional (Opcional) Agregamos un chile chipotle o puede ser al gusto. Agregamos $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y licuamos hasta que se integren bien los ingredientes. Vaciamos el contenido de la licuadora en una cacerola a flama media baja. Movemos constantemente hasta que hierva. Bajamos a fuego bajo. Probamos de sal y agregamos al gusto. Agregamos un poco de pimienta en polvo y revolvemos por 2 minutos. Apagamos el fuego. Dejamos entibiar y si vemos que está muy sólida la salsa, ponemos $\frac{1}{4}$ de taza de agua y revolvemos, Apartamos.

una sartén ya caliente, ponemos un poco de aceite vegetal. Agregamos un trozo grande de cebolla finamente picada y movemos 30 segundos. Agregamos un diente de ajo finamente picado y movemos 30 segundos más. Agregamos 180 gr de chorizo de soya (tenemos la receta e el canal. Revolvemos durante 3 minutos. Agregamos las papas. Agregamos un poco de ajo en polvo, un poco de pimienta en polvo y un poco de sal. Integramos los ingredientes. Probamos de sal y agregamos al gusto. Revolvemos y vamos desbaratando un poco las papas.

Apagamos la estufa.

la tortilla, rellenamos con nuestra preparación y doblamos la tortilla. La bañamos generosamente con la salsa y agregamos ajonjolí.

NOTA : TODAS LAS FRUTAS Y VERDIRAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Ver video