

# ENCHILADAS DEL BAJÍO

Se dice que el origen de las enchiladas mineras es la ciudad de Guanajuato, donde las esposas de los trabajadores las preparaban para el almuerzo en las afueras de los lugares de trabajo.

Se hicieron famosas y la receta se fue extendiendo en los estados del centro del México.

¡Tienes que probar!

## INGREDIENTES

### **PORCIÓN: 4 PERSONAS**

- 1 diente ajo
- Cebolla
- 1 y 1/2 zanahorias
- 2 papas
- Ajo en polvo
- Pimienta en polvo
- Cebolla en polvo
- Aceite
- 1 taza de agua tibia
- 150 gr. o 1 y 1/2 tazas de harina de maíz
- 10 chiles guajillo
- Sal

**NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.**

## VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

### Modo de preparación

en una cacerola 10 chiles guajillo (desvenados, sin semilla y sin rabito. Bien lavados y partidos por la mitad). Agregamos agua caliente a cubrir. Prendemos el fuego y esperamos hasta que hiervan. Les damos 5 minutos más. Apagamos el fuego.

los chiles a la licuadora con un poco de agua de su cocción. Agregamos un trozo de cebolla, un diente de ajo y dejamos que enfríe un poco. (Es importante dejar enfriar)

. (Si está muy espesa la mezcla, podemos poner un poco más de agua de la cocción de los chiles) y volvemos a licuar. hasta obtener la consistencia deseada. Apagamos la licuadora.

una cacerola ya caliente, ponemos un poco de aceite vegetal y vaciamos la salsa. Agregamos un poco de agua a la licuadora, para aprovechar el residuo de la salsa. Agregamos una cucharadita de sal. Mezclamos. Cuando empiece a hervir, le damos 3 minutos más. Probamos de sal y agregamos al gusto. Podemos agregar un poco más de agua si sigue muy espesa la salsa. Dejamos hasta que hierva y apagamos el fuego.

un tazón ponemos una taza y media de harina de maíz ó 150 gr. Agregamos 2 cucharones de salsa de guajillo y mezclamos con las manos muy limpias. Agregamos poco a poco agua tibia y mezclamos. Nos debe quedar una consistencia manejable, no aguada ni seca.

un comal en la estufa. Hacemos bolitas medianas con la masa.

una bolita y le damos forma de tortita. La ponemos entre dos plásticos en la prensa y aplanamos. Ponemos nuestra tortilla en el comal. Dejamos que caliente bien de un lado y volteamos. Las pasamos a un tortillero con servilleta de tela. Apartamos.

una cacerola ponemos una y media zanahoria (pelada, sin puntas

y partida en pequeños cubos) Agregamos agua a cubrir y media cucharadita de sal. Prendemos el fuego y cuando empiece a hervir, semi tapamos y dejamos 4 minutos más. Destapamos, agregamos 2 papas (peladas y partidas en pequeños cubos). Dejamos que vuelva a hervir, semi tapamos la cacerola y dejamos 20 minutos más. Pasado ese tiempo revisamos la verdura, atravesando un cuchillo. Debe de estar suave. Apagamos el fuego. Colamos la verdura (Podemos guardar el caldo, nos sirve para otra receta) Dejamos la verdura en el colador y apartamos.

una sartén ya caliente, ponemos un poco de aceite vegetal. Agregamos las verduras, un poco de sal, un poco de pimienta en polvo, un poco de ajo en polvo, un poco de cebolla en polvo. Dejamos un minuto a que doren y las volteamos. Movemos constantemente hasta que queden doradas por todos lados. Apagamos el fuego.

una tortilla en la salsa y la cubrimos de salsa. Pasamos la tortilla en un plato, rellenamos con la verdura y doblamos la tortilla. Hacemos esto con 3 tortillas por plato. Las bañamos con salsa. Adornamos con crema y queso veganos. Podemos agregar cebolla en rodajas (opcional)

(Pueden hacerlo con tortillas de la tortillería si gustan)

.

Ver video

**@ProgMerolKid**

**Su canal es increíble, se siente una vibra muy familiar, la confianza, la experiencia y el calor de hogar. Me encantan y cada que puedo los recomiendo. Mil gracias por todo. Por favor dale un abrazo a tu mami!**



**@gloriavelasco5923**

Qué receta más exquisita!, hasta con tortilla hecha a mano. DELICIOSAS!!! Gracias 

**@RosaRosa-mh7hx**

Qué enchiladas más deliciosas! la tengo que hacer! Gracias por enseñarnos a cocinar nuestros platillos mexicanos sin crueldad animal. El paraíso! La mejor de las semanas para toda nuestra gran familia vegana!

**@joseguerra9967**

Pero que cosa mas rica por dios, el color rojo de la salsa es espectacular. Muchas gracias familia, besos.