

ENCHILADAS VERDES DE PAPA

¡Platillo delicioso, versátil, fácil y económico!

Las enchiladas son en un símbolo de la cocina tradicional mexicana.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 8 enchiladas aproximadamente

- 2 papas
- Sal
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo
- 10 tomates verdes (tomatillo)
- Cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 chiles verdes
- 1 puño de cilantro
- 1/2 taza de pepitas tostadas.
- 2 cucharadas de ajonjolí tostado
- Aceite de vegetal
- Tortillas
- Crema vegana

(RECUERDA QUE TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS)

Modo de preparación

a hervir 2 papas grandes con cáscara. Agregamos agua caliente a cubrir y agregamos una cucharadita de sal. Dejamos hervir por 30 minutos. Revisamos con un tenedor, deben de estar suaves. Dejamos enfriar un poco y retiramos la cáscara. Las cortamos en pequeños cubos. En una sartén caliente, agregamos un poco de aceite vegetal y agregamos las papas. Agregamos una cucharadita de sal, un poco de ajo en polvo, un poco de cebolla en polvo. Al dorar de un lado, les damos vuelta y

agregamos otra cucharadita de sal, un poco de ajo en polvo, un poco de cebolla en polvo y al dorar de ambos lados agregamos 1/3 de taza de agua. Tapamos por 2 minutos y apagamos el fuego.

en una cacerola 10 tomates verdes, 2 chiles verdes y agregamos agua a cubrir. Dejamos hervir por 10 minutos. Apagamos el fuego. Los pasamos a una licuadora junto con los dos chiles. Agregamos un puño de cilantro, un trozo de cebolla, un diente de ajo y licuamos. Con la licuadora en acción, agregamos $\frac{1}{2}$ taza de pepitas de calabaza tostadas y dos cucharadas de ajonjolí o sésamo tostado. Dejamos licuar por 1 minuto. Vaciamos esta preparación en una cacerola ya caliente con un poco de aceite vegetal. Agregamos una cucharadita de sal. Dejamos que hierva. Probamos de sal y agregamos al gusto. Agregamos 1/3 de taza de agua (Puede ser del mismo agua donde se cocieron las papas). Dejamos hervir por 2 minutos y apagamos el fuego.

3.- Calentamos las tortillas en un comal. Ya caliente la tortilla, la sumergimos en la salsa. La pasamos a un plato extendido, le ponemos una porción de papas, un poco más de salsa verde, doblamos la tortilla y así hacemos con las demás.

encima lechuga rebanada, rodajas de cebolla, crema vegana y una raja de aguacate.

5.- Presentamos.

Ver video

@23Bentley45

Aahhhhh Se nos hizo agua la boca, señora hermosa!! “Las triunfadoras enchiladas de papa “ ! Esas probadas de Alfonso nos hacen correr a hacer las recetas jajajaja Se antojan tanto.

@guadalupesanchezfernandez3040

Sensacionales las enchiladas. Alfonso le da el toque final a la receta, con la degustación se antojan más. Su presencia y sus gestos me hacen reír. Saludos Familia 🗑️

@margaritavillanueva6896

Hola, que familia tan simpática, hasta dan ganas de volverse vegano de tan rico que Alfonso come.

@JavierMartinez-sf7yt

Wow! Que deliciosas Se ven! y me encanta ser la primera que le de like y dejar mi comentario que estoy que babeo ! 🗑️ 🗑️ 🗑️ muchas gracias familia vegan fácil !!!

🗑️ 🗑️