

Enchiladas de pollo con magimix

Enchiladas de pollo con magimix

10 min	10 min 35 min	10 min 35 min 45 min	10 min 35 min 45 min 2/10
10 min 35 min 45 min 2/10 19	10 min 35 min 45 min 2/10 19 13	10 min 35 min 45 min 2/10 19 13 11	10 min 35 min 45 min 2/10 19 13 11

10 min 35 min 45 min 2/10 19 13 11

Para la salsa :

350 g de agua

30 g de aceite

30 g de maicena

2 dientes de ajo

2 cucharaditas de pimentón

1 cucharadita de comino

1 cucharadita de orégano

1 cubo de caldo de pollo

1/2 cebolla

1/2 cucharadita de pimentón picante

Sal y pimienta Para el relleno :

8 tortillas de maíz

400 g de pollo

50 g de queso parmesano

1 pimiento rojo

1 zanahoria

Cebollino

Sal

Pimienta

Para cocinar este plato típico mexicano con Thermomix TM31, TM5 o TM6, sigue estos pasos:

Para la salsa con Thermomix :

Â»

Pelar los dientes de ajo y la cebolla, luego colocarlos en el vaso de Thermomix y programar 6 segundos a velocidad 6.

Â»

Agregar el aceite y cocinar durante 3 minutos a 90°C en sentido inverso.

Â»

Añadir el pimentón, el pimiento de Cayena, el comino, el orégano, el agua, el cubo de caldo de pollo, la maicena, la sal y la pimienta en el vaso de Thermomix. Cortar el pollo en tiras y colocarlo en la bandeja del Varoma.

Â»

Cortar el pimiento y las zanahorias en rodajas finas y colocarlas también en el Varoma.

Â»

Colocar el Varoma sobre el vaso y programar 22 minutos a velocidad 3 a temperatura Varoma.

Para el relleno :

Enchiladas de pollo con magimix

Â»

Precalentar el horno a 180°C.

Â»

Colocar la tortilla de maíz plana sobre la superficie de trabajo.

Â»

Verter 2 cucharadas de salsa sobre la tortilla y extenderla.

Â»

Agregar un poco de pollo, zanahorias y pimientos. Luego añadir otras 2 cucharadas de salsa y cerrar la tortilla.

Â»

En un plato para hornear, verter un poco de salsa en el fondo.

Â»

Colocar todas las tortillas de esta manera.

Â»

Verter más salsa por encima y espolvorear con queso parmesano y trozos de cebollino.

Â»

Hornear durante 10 minutos.

Disfruta de unas deliciosas enchiladas de pollo Thermomix. ¡ Te encantarán ! ; Qué rico !