

CHILAQUILES AL HORNO CON SALSA VERDE

Tiempo de preparación 10 minutos

Tiempo de cocción 15 minutos

Ideal para 4 personas

Ingredientes:

- 12 tortillas de maíz
- 1 ½ taza de salsa verde *
- 2 ½ cucharadas de aceite de oliva
- ¼ cucharadita de sal
- ¼ taza de queso desmoronado*
- 1 cucharada de cilantro picado
- ¼ taza de crema agria o mantequilla rala hondureña



Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 400 °F (205 °C), y prepara dos bandejas para hornear con papel de hornear, dejar aparte.
2. Coloca las tortillas de maíz una encima de la otra y córtalas en octavos para crear pequeños triángulos.
3. Extiende los triángulos de tortillas en una sola capa sobre dos bandejas para hornear y rocía ligeramente la parte superior con aceite en spray o cepilla con aceite de oliva. Hornea durante 10 a 15 minutos hasta que esté crujiente.
4. Transferir las tortillas a un recipiente grande y agrega la salsa verde, mezcla para cubrir todas las tortillas.
5. Sirve inmediatamente y decora con queso desmoronado, cilantro y crema extra.

Notas:

*La salsa verde la venden ya hecha, compra suficiente para hacer 1 ½ taza. En Honduras está la salsa Hernez que es muy buena y aquí en Holanda en los supermercados en la parte de sección mexicana hay varias opciones para escoger.

*El queso desmoronado puede ser el que encuentres en tu país, yo utilice queso feta, pero puedes usar cualquiera que se desmorone bien.

*Las tortillas yo las puse al horno pero claro que si quieres las puedes freir.

*No recomiendo usar chips de tortilla compradas en el supermercado porque tienden a ablandarse muy rápido cuando se mezclan con la salsa, mientras que los chips caseros son más resistentes y pueden soportar más líquido.

*Una de las formas más populares de servir chilaquiles es con un huevo frito, pero claro que esto es opcional.

www.unapizcadeluna.com