

ENCHILADAS MEXICANAS DE CARNE

Tiempo de preparación: 25 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Salen entre 10 a 12 enchiladas

Ingredientes:

Para hacer las enchiladas:

- 10 a 12 tortillas de harina de trigo
- 1 libra de carne molida
- ½ taza de cebolla picada
- ½ taza de pimiento rojo o verde picado
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 2 dientes de ajo picados
- 1 ½ tazas de queso cheddar o mix mexicano

Para hacer la salsa de enchiladas:

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 2 cucharadas de harina para todo uso
- 1 cucharada de pasta de tomate
- ¼ cucharadita de comino
- ¼ cucharadita de orégano seco
- 2 cucharadas de **Chili en polvo**
- 2 tazas de agua
- ¼ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra

Instrucciones:

1. En una olla pequeña a fuego medio, agrega el aceite y la harina, mezclarla bien, añade la pasta de tomate, el comino, el orégano, el chili en polvo, la sal y la pimienta, revuelve bien todo.
2. Agrega el agua lentamente, lleva la salsa a fuego lento y cocina durante 10-15 minutos hasta que la salsa se espese, revolviendo ocasionalmente. Retira del fuego para dejar enfriar.
3. Precalentar el horno a 350 F (180 C)



4. Mientras la salsa se enfría, calienta una sartén grande a fuego medio, agrega la carne molida, la cebolla y el pimiento, condimentar con sal y pimienta, cocinar revolviendo ocasionalmente, hasta que la carne esté bien cocida y los pimientos y las cebollas estén tiernas.
5. Agrega el ajo picado y cocina otro minuto, añade $\frac{1}{4}$ taza de salsa de enchilada a la mezcla de carne y revuelve para combinar.
6. Para armar las enchiladas: en cada tortilla distribuye uniformemente la mezcla de carne molida, espolvorear la mitad del queso rallado de manera uniforme sobre la mezcla de carne molida, enrollar las tortillas.
7. Usando un molde de 9"x13" pulgadas, vierte $\frac{1}{4}$ taza de salsa de enchilada de manera uniforme a lo largo del fondo del plato, coloca las enchiladas enrolladas encima de la salsa.
8. Vierte la salsa restante sobre las enchiladas, espolvorear la parte superior con el queso restante.
9. Cubre las enchiladas con papel aluminio y hornear por 15 minutos, retira el papel aluminio y hornea otros 10 minutos.
10. Retira las enchiladas del horno y deja enfriar un poco antes de servir. ¡Estás listo para servir, disfrutar y ser feliz!.

Notas:

*La carne molida de res la puedes sustituir por carne de pollo o de pavo.