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 1	310 min 35 min 45 min 2/10 19 1	3 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:



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

Âx

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.

»

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

Para el relleno:

Enchiladas de pollo con magimix

»

Precalentar el horno a 180°C.

Âx

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

»

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.

»

Colocar todas las tortillas de esta manera.

»

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

»

Hornear durante 10 minutos.

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