



Enchiladas de Atún

Ingredientes:

- 2 jitomates
- 1 diente de ajo
- 2 cebollitas cambray
- 1 cubo de consomé de Knor
- 1 chile guajillo
- 1 chile chipotle seco
- C/s cilantro
- C/s tortillas de maíz
- C/s atún en lata (o la proteína de tu preferencia)
- C/s queso manchego rallado
- C/s crema
- C/s aguacate
- C/s sal

Equipo:

- Pyrex
- Pala
- Licuadora
- Sartén (2)
- Bowls

1



Tatemar jitomate, cebolla y ajo. Remojar los chiles en consomé hirviendo.

2



En la licuadora, agregar jitomate, ajo, cebolla, chiles y un poco de caldo de cocción. Triturar con sal y cilantro hasta obtener una salsa.

3



Marinar con un poco de la salsa al atún y dejar reposar.

4



En un comal, sartén hirviendo calentar las tortillas hasta que se suavicen. Rellenar con el atún formando las enchiladas.

5



Agregar la salsa, crema y queso.

6



Hornear a 220 C por 20 minutos.

6 porciones - 1 hr