

Mexicana

Platos Fuertes

Enchiladas Placeras Michoacanas

Prep: 20m

Cocción: 30m

Σ Total: 50m

4 porciones



Ref. visual: De Mi Rancho a Tu Cocina (Doña Ángela)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[14]

- ☐ 12 unidades Tortillas de maíz delgadas (El Milagro)
- ☐ 2 dientes Dientes de ajo pelados
- ☐ 1 cucharadita Orégano seco mexicano
- ☐ 1.5 cucharadita Sal fina o de grano
- ☐ 2 unidades Papas cocidas peladas y cortadas en cubos
- ☐ 4 cucharadas Manteca de cerdo pura o aceite vegetal para freír
- ☐ 2 tazas Repollo (col) verde o lechuga finamente picada
- ☐ 8 unidades Chiles Guajillo desvenados y sin semillas (El Guapo)
- ☐ 1 unidad Cebolla blanca finamente picada (para la salsa y el relleno)
- ☐ 0.25 cucharadita Comino molido
- ☐ 1.5 tazas Agua tibia o caldo de pollo (para licuar la salsa)
- ☐ 2 unidades Zanahorias cocidas peladas y cortadas en cubos
- ☐ 2 tazas Queso Fresco o Cotija desmoronado (Cacique)
- ☐ 0.5 taza Crema mexicana ácida (Cacique)

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Chiles Guajillo: El Guapo Dried Guajillo Peppers
Chiles aromáticos con poco picor y color escarlata vivo. • Pasillo hispano.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

1

Salsa Guajillo

10 min

Hidrata los chiles guajillo en agua caliente. Licúalos con el ajo, un cuarto de la cebolla blanca, orégano mexicano, comino, sal y 1.5 tazas de agua o caldo; cuela hasta obtener un adobo rojo terso.

✓ Control: Salsa roja tersa.

2

Dorar Verduras

8 min

Saltea los cubos de papa y zanahoria cocidos en manteca o aceite caliente con 2 cucharadas de la salsa guajillo hasta dorar.

✓ Control: Verduras teñidas de rojo y doradas.

3

Freír Tortillas

6 min

Pasa cada tortilla de maíz por la salsa guajillo y fríela 10 segundos por lado en manteca caliente sobre el comal.

✓ Control: Tortillas rojas maleables y aromáticas.

4

Montar

6 min

Rellena las tortillas con queso fresco y cebolla blanca picada, dóblalas y cúbre las con las papas y zanahorias doradas, repollo picado, crema mexicana y más queso.

✓ Control: Plato generoso humeante.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 165°F (74°C) MÍNIMO OFICIAL OBLIGATORIO DEL USDA PARA AVES DE CORRAL

Seguridad Alimentaria USDA ($\geq 165^{\circ}\text{F}$ / 74°C): La pechuga de pollo debe alcanzar un mínimo obligatorio de 165°F (74°C) en su parte más gruesa para eliminar Salmonella. Evita superar los 170°F (77°C) en pechugas magras para conservar su jugosidad.

SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Tortilla suave impregnada de salsa roja brillante sin romperse al enrollar.

POR QUÉ FUNCIONA:

Freír Tortilla con Salsa: Pasar la tortilla por salsa y freírla sella los azúcares del chile en la masa.

EVITA ESTE ERROR:

Tortilla rota: Cuela y reduce la salsa hasta consistencia de crema ligera.