

Enchiladas de espinaca



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 5

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/enchiladas-de-espinaca>

Preparación

Precaliente el horno a 190°C. Derrita la manteca en una cacerola a fuego medio. Agregue el ajo y la cebolla y cocine por unos minutos hasta que estén fragantes, pero no dorados. Agregue la espinaca y cocine por 5 minutos más. Retirar del fuego y mezclar el queso ricotta, la crema agria y 1 taza de queso Monterey Jack. En una sartén a fuego medio, caliente las tortillas una por una hasta que estén flexibles, unos 15 segundos. Coloque una cucharada de la mezcla de espinacas en el centro de cada tortilla. Coloque las tortillas rellenas con los bordes hacia arriba sobre una fuente para horno. Vierta la salsa de enchilada en la parte superior y espolvorear con la taza restante de Monterey Jack. Hornear durante 15 a 20 minutos en el horno precalentado, hasta que la salsa esté burbujeando y el queso esté ligeramente dorado en los bordes.



Ingredientes

- 1 cucharada/s Manteca
- 1/2 taza/s Cebolla
- 2 dientes de Ajo picado
- 300 grs. Espinaca cocida y escurrida
- 1 taza/s Ricota
- 1/2 taza/s Crema agria (o común)
- 2 taza/s Queso Monterrey jack rallado (u otro queso semiduro)
- 10 Tortillas
- 1 1/2 taza/s Salsa enchilada

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Ingrediente extra, Familia, Visitas, Plato Principal