

# Enchiladas rellenas de pollo



**Dificultad:** □□□□□

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

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 8

**125999** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/enchiladas-rellenas-de-pollo>

## Preparación

En una sartén, cocine el pollo y la cebolla en el aceite a fuego medio-alto hasta que el pollo se cocine. Divida el pollo cocido uniformemente entre 8 tortillas, agregar 1-1/2 cucharadas de queso en cada tortilla. Enrolle cada tortilla y colóquelas en un molde de hornear ligeramente rociado con aceite en spray. Derretir la manteca en una cacerola mediana, agregue la harina para hacer un roux, vaya agregando de a poco el caldo de pollo y deje que hierva, revolviendo con frecuencia. Retire del fuego y agregue la crema agria y los chiles verdes; vierta la salsa uniformemente sobre enchiladas. Cubra con el resto del queso y hornear a 205°C durante 20 minutos hasta que el queso se derrita y la salsa cerca de los bordes del molde esté burbujeante.



## Ingredientes

- 500 gramo/s Pechuga de pollo cortada en cubitos
- 1 Cebolla mediana picada
- 1 cucharada/s Aceite vegetal
- 8 Tortillas de harina
- 1-1/2 taza/s Queso Monterrey jack
- 1/4 taza/s Manteca
- 1/4 taza/s Harina
- 450 cc. Caldo de pollo
- 1 taza/s Crema agria
- 100 gramo/s Pimiento chile verde picado

## Categorías

Un día normal, Un día normal, Día Especial, Mexicana, Reducida en calorías, Primavera, Primavera, Verano, Otoño, Otoño, Invierno, Todo el año, Aves y conejos, Familia, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

