

Omelette de pollo y salsa enchilada



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 1

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/omelette-de-pollo-y-salsa-enchilada>

Preparación

Combine el pollo, 3/4 taza de salsa enchilada, los pimientos verdes y las especias chile, lleve a una sartén y cocine a fuego medio hasta que se caliente. Sazone con sal y pimienta. Reduzca el fuego y mantener caliente. En un tazón grande, bata las yemas de huevo y la leche junto con una pizca generosa de sal y pimienta. En el cuenco de una batidora de pie (o con un mezclador eléctrico de la mano), bata las claras de huevo a velocidad alta hasta que se formen picos duros, de 4 a 5 minutos. Derretir la manteca en una sartén a fuego a medio-bajo. Incorpore suavemente las claras de huevo en las yemas hasta que esté completamente combinado. Vierta la mezcla en la sartén y dejar cocer hasta que esté casi completamente establecido. Espolvoree 2 cucharadas de queso monterrey jack y 2 cucharadas de queso cheddar, junto con los chips de tortilla sobre la superficie de la tortilla. Transferir la sartén a la parrilla del horno para fundir el queso, 1 a 2 minutos. Extender una capa la mezcla de pollo caliente en el centro de la tortilla. Ejecutar una espátula de silicona alrededor de los bordes

Ingredientes

- 1 taza/s Pollo cocido desmenuzado
- 280 gramo/s Salsa enchilada
- 2 cucharada/s Pimiento verde picado
- 1/4 cucharadita/s Especias chili
- 4 Huevos grandes
- 1 cucharada/s Leche
- 1 cucharada/s Manteca
- 1/4 taza/s Queso Monterrey jack rallado
- 1/4 taza/s Queso cheddar rallado
- 3 cucharada/s Tortilla Chips triturados
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Crema agria para servir

Categorías

Un día normal, Mexicana, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Aves y conejos, Exótica, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Plato Principal

para aflojarlo de la sartén. Doblar por la mitad y transferir a un plato. Rociar con unas cucharadas de salsa enchilada y el queso restante. Servir con crema agria.

