



Enchiladas Tricolor

Porciones: 4

Ingredientes

- 2 tazas de MASECA Antojitos
- 2 tazas de Agua
- 300 g Pollo cocido y deshebrado
- Crema al gusto
- Queso fresco

Para la salsa verde

- 500 g de Tomatillo
- 150 g de Cebolla
- 3 dientes de Ajo
- 2 pzas. de Chile poblano limpio
- 20 g de Cilantro

Para la salsa roja

- 500 g de Jitomate
- 150 g de Cebolla
- 3 dientes de Ajo
- 3 pzas. de Chile Guajillo
- Sal

Modo de preparación

- 1.** Para la salsa roja cocina los ingredientes en un olla con agua hirviendo por 5 minutos, una vez transcurrido el tiempo, escurre el agua y licúa todo hasta tener una salsa homogénea, sazóna con sal al gusto y reserva.
- 2.** Para la salsa verde cocina el tomatillo, cebolla, ajo y chile poblano sin piel y sin semillas en una olla con agua hirviendo por 5 minutos, una vez transcurrido el tiempo, escurre agua y licúa con el cilantro hasta tener una salsa homogénea, sazóna con sal al gusto y reserva.
- 3.** En un tazón coloca la harina con el agua y amasa por 2 minutos.
- 4.** Toma pequeñas porciones de masa de aproximadamente 50 g o divide la masa en 14 partes iguales.
- 5.** Colocar el testal en la prensa para tortillas y cocinar en un comal caliente por ambos lados. Reserva las tortillas en un tortillero. Repite el procemiento hasta cocinar todas las tortillas.
- 6.** Rellena con pollo deshebrado, dale forma de taco y sirve en un plato. Vierte salsa verde en la mitad del plato y salsa roja en la otra mitad. Sirve la crema al gusto en medio de las 2 salsas para hacerlas tricolor y termina espolvoreando queso fresco o cotija al gusto.