

24.- “Enchiladas” amb salsa verda

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/enchiladas.html>

S'anomenen “enchiladas” una mena de canalons fets amb “tortillas” de blat de moro, normalment farcits amb pollastre i que poden portar diferents salses. Aquí presento les que porten la salsa verda feta amb els “tomatillos verdes”. Veure la recepta de les “tortillas” i de la salsa en aquest blog).

Ingredients per a sis persones

24 “tortillas” de blat de moro

600 g de pollastre rostit tallat a dauets

400 ml de salsa verda

200 g de formatge de bola Edam

100 ml de llet

Oli d'oliva

Elaboració

Posar abundant oli en una paella i quan està calent, anar passant les “tortillas” primer d'una banda i després de l'altra. Cal fer-ho bastant de pressa ja que no s'han de fregir massa perquè llavors, les vores es posen dures i costa molt enrotllar-les en forma de caneló. Un cop passades per l'oli, es posen sobre paper de cuina per assecar-les una mica.

El pollastre rostit tallat a dauets es posa en una paella. Si no es té pollastre rostit es poden tallar a daus pits de pollastre desossats, posar-hi una mica de sal i un rajolinet d'aigua i coure'ls a foc lent. Un cop cuit, afegir-hi 3-4 cullerades de salsa verda. A mida que es va escalfant s'aixafa amb una forquilla per desfer-lo.

Un cop desfet, s'aparta del foc i es deixa refredar una mica. Es van omplint les “tortillas” amb el pollastre, s'enrotllen en forma de caneló i es van posant en una plata pel forn.

Un cop s'han fet totes, es posa la plata al forn, encenent la part de baix i la de dalt, per tal de que es vagin escalfant i es torrin una mica. En un pot es barregen la salsa verda i la llet i s'escalfa fins que comenci a bullir.

Quan les “enchiladas” estan calentes i una mica torradetes,, es treu la plata del forn, es tira la salsa per damunt i s'hi ratlla el formatge. Es torna a posar la plata al forn.

Quan estan ben gratinades, ja es poden menjar.