

Enchiladas de pollo y vegetales

Tiempo de preparación : 50 minutos | Porciones: 64

Ingredientes

- 1 cebolla, pelada y picada
- 1 chile dulce verde, picado
- 1 calabacita, picada
- 1 taza de pechuga de pollo cocida, picada
- 3/4 de taza de salsa para enchiladas
- 16 onzas de salsa de tomate, sin sal
- 8 tortillas de maíz de 6-pulgadas
- 2/3 de taza de queso Monterey Jack, rallado

Aceite en aerosol para cocinar



Preparación:

1. Caliente el horno al 375°F.
2. Rocíe una sartén grande con aceite en aerosol para cocinar. Cocine la cebolla por 5 minutos, revolviendo ocasionalmente. Agregue el chile dulce y la calabacita y cocine 5 minutos más. Agregue el pollo; deje la a un lado.
3. Mientras tanto, combine la salsa para enchiladas y la salsa de tomate en un recipiente pequeño; agregue ½ taza de la mezcla de verduras y pollo.
4. Caliente las tortillas en la estufa o el horno de microondas. Moje cada tortilla en la salsa y rellénelas de un lado con cantidades iguales de la mezcla de vegetales y pollo. Enrolle las tortillas y colóquelas en una charola para horno de 13 x 9 pulgadas. Agregue la salsa sobrante sobre las enchiladas.
5. Cubra la charola ligeramente con papel de aluminio y cocine durante 20 a 25 minutos. Retire el papel y espolvoree el queso sobre las enchiladas; cocine 5 minutos más. Sírvalas calientes.

