

## Enchiladas de pollo

Porciones: 3

Tiempo de preparación: 35 minutos

### Ingredientes

2 tazas de pollo cocido y desmenuzado (o carne de res)  
¾ taza de queso fresco  
6 tortillas de maíz

### Para la salsa verde

6 tomates verdes (tomatillo)  
½ cebolla blanca  
¼ taza de cilantro picado finamente  
¼ taza de perejil picado finamente  
1 cucharada de aceite de oliva  
2 dientes de ajo

### Preparación

Hierve los tomates, la cebolla y el ajo en un poco de agua (no debe de pasar el nivel de los tomates). Cuando estén cocidos, deja enfriar; lícialos con el cilantro, el perejil u otras hierbas para dar sabor. En un recipiente para hornear distribuye el aceite uniformemente y vierte una porción de la salsa verde.

Mezcla el pollo con el queso; después coloca ¼ de taza de esta mezcla en cada tortilla, enróllalas y colócalas en el recipiente para hornear. Vierte el resto de la salsa verde y hornea sin tapar a 350 °C durante 20-25 minutos.

