



ENCHILADAS POBLANAS.



Nivel:
Medio

Tiempo:
🕒 **30 Min**

Porciones:
4 Porciones

¿Qué necesitas?

- 1 Pieza de Pechuga Bachoco® sin piel y sin hueso
- 1 Pieza de chile serrano
- 2 Piezas de chile poblano
- 2 Piezas de chile jalapeño
- 6 Piezas de tomate verde
- 2 Dientes de ajo
- 1/2 Pieza de cebolla
- 1 Taza de caldo de pollo
- 12 Piezas de tortillas de maíz
- Crema al gusto
- Queso al gusto
- Sal y pimienta al gusto



1. Cocce la pechuga de pollo, deshébrala y reserve.
2. En una olla calienta el caldo y hierva los chiles, ajo, cebolla y tomates. Licúa y regrésalo a la olla para sazonar y espesar.
3. En un sartén con aceite, pasa las tortillas y fríelas ligeramente. Rellénalas con el pollo deshebrado.
4. Coloca 3 enchiladas en un plato y báñalas con salsa verde. Agrega crema y queso al gusto.



¡A comer!



Bachoco.