



Enchiladas placentas estilo Michoacán

Ingredientes

Para la salsa:

- 8 jitomates
- 4 piezas de chile guajillo hidratado y desuenado
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 cda. de orégano
- 1 taza de agua
- 1 cda. de aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto

Para el relleno y la enchilada:

- 1 cda. de aceite
- ½ cebolla picada
- 2 zanahorias cocidas, peladas y cortadas en cubos
- 3 papas cocidas, peladas y cortadas en cubos pequeños
- 6 hojas de epazote, picadas
- 4 cdas. de aceite
- 16 tortillas hechas con MASECA Blanca
- 1 taza de jícama pelada y rallada
- 1 taza de col pelada y rallada
- 100 g. de queso rallado
- 4 cdas. de crema
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

Para la salsa:

- 1.** Licúa el agua con los jitomates, los chiles, los ajos, la cebolla, el orégano. Salpimienta al gusto.
- 2.** Calienta en un sartén el aceite y sofríe lo que acabas de licuar por unos minutos. Reserva.

Para el relleno y la enchilada:

- 1.** Calienta en un sartén un poco de aceite y fríe la cebolla hasta que se acitrone.
- 2.** Agrega las zanahorias, papas y epazote. Sazona con sal y pimienta.
- 3.** Calienta las tortillas hechas con MASECA Blanca y sumérgelas en la salsa. Retíralas y fríelas por ambos lados.
- 4.** Rellena cada tortilla y colócalas en un plato.
- 5.** Sirve con queso, crema, col y jícama rallada.