



**Tipo de platillo: plato fuerte/ pollo**

### **Empipianadas rojas de cerdo**

**Porciones: 4**

#### **Ingredientes:**

2 cdas Manteca de cerdo  
½ pza Cebolla, fileteada  
1 tza Chile poblano, limpio y en rajas  
2 tzas Pierna de cerdo, cocida y deshebrada

#### **Para el pipián rojo:**

4 pzas Chile guajillo, asado, desvenado y suavizado  
3 pzas Chile ancho, asado, desvenado y suavizado  
¼ pza Cebolla  
1 pza Diente de ajo  
¼ tza Ajonjolí, tostado  
½ tza Pepitas de calabaza, tostadas  
1 tza Caldo de pollo

12 pzas Tortillas de maíz  
½ tza Crema  
¼ tza Queso Cotija, rallado

#### **Procedimiento:**

- **Para el relleno**, en un sartén caliente fundir manteca de cerdo sofreír cebolla hasta suavizar. Enseguida añadir rajas de poblano y pierna de cerdo, cocinar unos minutos más y rectificar sazón.
- **Para la el pipián rojo**, colocar en la licuadora todos los ingredientes y procesar hasta obtener una salsa de textura homogénea y espesa. Verter en una cacerola y cocinar hasta hervir. Rectificar sazón.
- **Para las enchiladas**, en un sartén con aceite caliente sofreír tortillas. Rellenar con la preparación de carne de cerdo y enrollar.
- **Para el montaje**, servir enchiladas, bañar con pipián rojo, acompañar con crema y queso Cotija, al gusto.