

Enchiladas verdes con cecina y verdolagas

Porciones: 4

Ingredientes:

Para las enchiladas:

¼ kg Cecina, en fajitas
½ pza Cebolla, fileteada

Para la salsa:

½ kg Tomate verde
2 pzas Chile verde
¼ pza Cebolla
1 pza Diente de ajo
1 tza Agua
200 g Verdolagas

½ kg Tortillas
½ tza Crema
100 g Queso fresco
2 pzas Rábanos, en rebanadas muy delgadas

c/s Aceite
c/s Sal y pimienta

Procedimiento:

1. **Para el relleno**, acitronar cebolla y añadir cecina. Saltear y cocinar a fuego medio. Rectificar sazón.
2. **Para la salsa**, hervir tomates, chile y ajo hasta que los tomates cambien de color. Licuar con un poco de agua.
3. Calentar aceite y sofreír la salsa, salpimentar y cocinar a fuego medio.
4. Añadir verdolagas y cocinar por 5 minutos más. Rectificar sazón.
5. Freír ligeramente las tortillas.
6. Rellenar las tortillas con cecina y cerrar en forma de taco. Bañar con la salsa.
7. **Para el montaje**, decorar con crema, queso y rebanadas de rábano.