

Salsa enchilada

La salsa enchilada

è una salsa Messicana a base di pomodoro e peperoncino che viene usata per insaporire le **enchiladas** (tortillas di mais o frumento che vengono farcite, arrotolate come cannelloni e cotte al forno) e ammorbidire le **tortillas**.

Per preparare la salsa enchilada bisogna fare bollire a fuoco basso della polpa di pomodoro, spezie e aromi per circa 40 minuti assieme a del brodo di pollo, fino all'addensamento della salsa stessa.

Difficoltà: Molto Basso **Cottura:** 45 min

Preparazione: 25 min **Dosi per** 4 persone **Costo:** Basso

Nota Aggiuntiva: + il tempo di raffreddamento

Ingredienti:

Aglione 2 spicchi **Brodo** di pollo 1 lt **Cipolle** 100 gr

Cumino polvere 1 cucchiaino **Farina** bianca 40 gr

Olio di oliva 4-5 cucchiaini

Paprika (o peperoncino dolce) 20 gr

Pomodori polpa 250 gr **Sale** q.b.

Consiglio:

Una volta pronta e ormai raffreddata, la salsa enchilada può essere conservata in frigorifero 3-4 giorni.



Preparazione



Per realizzare la salsa enchilada, mettete in un mixer la polpa di **pomodoro**, la **farina**, il cumino, la paprika e il **pepe**; frullate fino ad ottenere una salsa liscia e omogenea.



Mondate e tritate finemente la **cipolla** e l'aglio, poneteli a dorare in un tegame assieme all'olio e poi aggiungete il composto frullato e il brodo di **pollo**; lasciate addensare a fuoco dolcissimo per almeno 40 minuti. Una volta pronta la salsa enchilada, aggiustate di **sale**, spegnete il fuoco e lasciatela raffreddare a temperatura ambiente.