



MÉRIDA

Enchiladas de achiote

INGREDIENTES

Para la salsa de achiote:

- 50 g de pasta de **Achiote Mérida**
- 1 taza de jugo de naranja agria
- 1/4 taza de vinagre blanco
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de orégano
- 1/2 cucharadita de comino
- Sal y pimienta al gusto

Para las enchiladas:

- 12 tortillas de maíz
- 2 tazas de pollo cocido y desmenuzado
- 1 taza de queso rallado
- 1/2 cebolla, picada finamente
- 1 taza de crema mexicana
- Aceite para freír

Para acompañar:

- Rodajas de cebolla morada
- Cilantro fresco
- Rodajas de aguacate
- Limón en cuartos

PREPARACIÓN

Preparar la salsa de achiote:

En una licuadora, mezcla la pasta de **Achiote Mérida**, el jugo de naranja agria, el vinagre blanco, los dientes de ajo, el orégano, el comino, la sal y la pimienta. Licúa hasta obtener una mezcla homogénea. Vierte la mezcla en una sartén y cocina a fuego medio durante unos 10 minutos, removiendo ocasionalmente hasta que la salsa espese ligeramente.

Preparar las tortillas:

Calienta un poco de aceite en una sartén y fríe ligeramente cada tortilla durante unos segundos por cada lado para que se ablanden y no se rompan al enrollarlas. Escurre el exceso de aceite en papel absorbente.

Ensamblar las enchiladas:

Precalienta el horno a 180°C (350°F). Toma una tortilla y sumérgela en la salsa de achiote, asegurándote de que quede bien cubierta. Coloca un poco de pollo desmenuzado en el centro de la tortilla y enróllala. Coloca la enchilada en una bandeja para hornear, con la abertura hacia abajo. Repite el proceso con las demás tortillas.

Hornear las enchiladas:

Una vez que todas las enchiladas estén en la bandeja, vierte el resto de la salsa de achiote por encima. Espolvorea el queso rallado y la cebolla picada sobre las enchiladas. Hornea durante 15-20 minutos, o hasta que el queso esté derretido y burbujeante.

Servir:

Sirve las enchiladas calientes, decoradas con crema mexicana, rodajas de cebolla morada, cilantro fresco, rodajas de aguacate y limones en cuartos.

¡Disfruta de tus deliciosas enchiladas de achiote!