

# Salsa enchilada

Categoria: Sapori dal Mondo - Messico



## Informazioni Generali

Preparazione: 25 min	Cottura: 45 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Molto Basso	

Nota Aggiuntiva: + il tempo di raffreddamento

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.



## Ingredienti

>> <b>Aglio</b> 2 spicchi	>> <b>Olio di oliva</b> 4-5 cucchiaini
>> <b>Brodo</b> di pollo 1 lt	>> <b>Paprika</b> (o peperoncino dolce) 20 gr
>> <b>Cipolle</b> 100 gr	>> <b>Pomodori</b> polpa 250 gr
>> <b>Cumino</b> polvere 1 cucchiaino	>> <b>Sale</b> q.b.
>> <b>Farina</b> bianca 40 gr	

## 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.

## Consiglio

---

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