

**RECETA DE COCINA**  
*Enchiladas Verdes*  
(15 personas)

**1. Trastes y Utensilios** (las herramientas de la cocina):

1. El sartén
2. La cacerola
3. El rallador
4. La tabla para picar
5. La cuchara
6. La pala
7. El tenedor
8. Los recipientes
9. La licuadora

**2. Ingredientes** (las cosas que vamos a cocinar):

- 1 kilo de tomatillo
- ¼ de chile jalapeño
- Cilantro
- ½ kilo de cebolla
- Ajo
- 1 kilo de queso
- crema
- 2 kilos de tortillas
- Aceite (el necesario)
- Caldo de pollo (dos cubos)
- Agua (la necesaria)

**3. Procedimiento** (manera de cocinarlo):

1. En una cacerola se ponen a hervir el tomatillo y el chile jalapeño.
2. Se licuan los chiles y los tomatillos hervidos, la cebolla y el ajo con agua.
3. En una cacerola se pone un poco de aceite a calentar y después se vacía la salsa. Se le agregan los cubos de caldo de pollo y se deja hervir.
4. En el sartén se pone el aceite para dorar las tortillas.
5. Cuando el aceite está bien caliente, se pasan las tortillas una por una muy rápido dentro del sartén.
6. Se ralla el queso en un recipiente.
7. Cuando la salsa está lista, el queso está rallado y las tortillas están doradas, se prepara la enchilada.
8. Primero, se mete la tortilla dorada dentro de la salsa para bañarla completamente, después se pone la tortilla bañada en un plato y adentro se pone el queso. Cuando la tortilla tiene el queso, se enrolla para formar la enchilada. Se pone salsa arriba de la enchilada, queso y crema al gusto.
9. ¡Buen provecho!

