

ENCHILADAS EN PIFIÁN

Porciones 3

Ingredientes para pipián

- 1 chile ancho seco (sin semilla)
- 3 chiles guajillos secos (sin semilla)
- 1 taza de agua para hervir los chiles
- 1/4 taza de ajonjolí tostado
- 3/4 taza de pepita verde tostada
- 1/2 taza de agua para licuar las semillas
- Sal al gusto



Ingredientes para relleno enchiladas

- 3 piezas **Aquamar Real Crab Sticks** cortado en rodajas
- 1/2 taza de cebolla fileteada
- 1 oz. de aceite
- Sal y pimienta al gusto
- 3 tortillas de maíz fritas para enchiladas

Ingredientes para decorar el plato

Crema agría, ajonjolí y pepita.

Instrucciones

1. En una olla con agua agregar los chiles secos y hervir hasta que estén suaves.
2. Retirar del fuego, dejar enfriar para poder licuar con todos los ingredientes.
3. Licuar colocar los chiles, ajonjolí, pepita y agua.
4. En una olla agregar aceite y freír la mezcla del Pipián.
5. Agregar sal y dejar hervir, mantener caliente para servir las enchiladas.
6. Para el relleno, freír la cebolla en el aceite y agregar el **Aquamar Real Crab Sticks**.
7. Adicionar sal y pimienta al gusto, retirar del fuego y dejarlo listo para su uso.
8. En el sartén, freír las tortillas y rellenar.
9. Colocar las enchiladas sobre el plato y cubrir con el Pipián.

PIPIAN ENCHILADAS

Serves 3

Pipian ingredients

- 1 dried ancho chili peppers (seedless)
- 3 dried guajillo chili peppers (seedless)
- 1 cup of water to boil the chili peppers
- 1/4 cup toasted sesame seeds
- 3/4 cup toasted green nugget
- 1/2 cup of water, blend the chili and seeds
- Salt



Enchiladas ingredients

- 3 pieces [Aquamar Real Crab Sticks](#) cut into slices
- 1/2 cup filleted onion
- 1 oz. oil
- Salt and pepper
- 3 fried corn tortillas for enchiladas

Ingredients to decorate the dish

Sour cream, sesame and green nugget

Instructions

1. Boil the dried chiles over low heat with the water, until they get smooth.
2. In the blender, blend the chiles, sesame seeds and green nugget with the water.
3. In a frying pan add the oil to fry the mixture from the blender, and add the salt.
4. For the filling: fry the onion in the oil, add Crab Sticks, mix with salt and pepper.
5. Fry the tortillas for the enchiladas and fill with the prepared Crab Sticks with onions.
6. Place the enchiladas on the plate and cover them with the Pipian.
7. Decorate the enchiladas with cream, sesame and seeds.