

ENCHILADAS EN PIPIÁN

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 Surimi 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 Surimi 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.

AQUAMAR

Aquamar, Inc. | 888.481.0302 | www.aquamarseafood.com