

Enchiladas Suizas Sin Crema



Ingredients

- 3 chiles California, tostados
- 3 chiles poblanos, tostados
- 2 chiles morrones verdes, tostados
- 4 a 6 tazas de caldo de pavo (pollo)
- queso rallado, el necesario
- ½ taza de nuez de castilla
- 1 cucharada de aceite de coco o el de su preferencia
- ¼ de cucharadita de cúrcuma
- sal, al gusto

Retirar las semillas de los chiles y molerlos en la licuadora con el caldo de pavo y la nuez de castilla.

Agregar una cucharada de aceite de coco y vaciar la salsa, dejar que tome hervor y agregar la cúrcuma y la sal necesaria. dejar a un lado.

Calentar las tortillas en un comal y pasar por la salsa, agregar el queso y enrollar bien. colocar en un plato.

Nota: algunos cambios en la preparación de esta enchilada son: utilizar nuez de castilla y caldo de pavo para así evitar utilizar la crema, otro cambio es que la tortilla se calienta en un comal antes de pasarla por la salsa y así no es necesario dorarlas.

Swiss Enchiladas Dairy Free



Ingredients

- 3 California peppers, toasted
- 3 Poblano peppers, toasted
- 2 Bell peppers, toasted
- 4 - 6 Cups of turkey or
chicken broth
grated Cheese, As Needed
- ½ Cup walnuts
- 1 Cup coconut oil
- ¼ tsp Turmeric
salt

Remove the seeds from the peppers and grind them in the blender with turkey broth and walnuts nut.

Add coconut oil to a pot and add the pepper sauce, let it boil and add turmeric and salt to taste. Leave aside.

Heat tortillas in a comal and go through the sauce, add the cheese, and roll well. Place on a plate.

Note: Some changes in the preparation of this enchilada are: use walnuts and turkey broth to avoid cream, another change is that the tortilla is heated on the Comal before passing through the sauce and by this way it is not necessary to brown them.