

Chilaquiles

INGREDIENTES

- 50 tortillas de maíz
- Spray de cocina de vegetales
- 2 cuartos (2 libras) de pimientos rojos o verdes, picados
- 2 cuartos de cebolla, picada
- 2 cuartos (2 libras) de calabacín, en rodajas
- 8 a 12 dientes de ajo, picados
- 3 cuartos (1 lata #10) Frijoles negros, enjuagados, drenados
- 4 libras de pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cocida, desmenuzada.
- 2 tazas de chiles verdes enlatados, escurridos
- 2 cuartos de galón (2 libras) de tomates, cortados en rodajas finas.
- 2-1/2 cuartos de galón de salsa para enchiladas
- 3 cuartos (3 libras) de queso Monterey Jack reducido en grasa o normal.



INSTRUCCIONES

- Cortar las tortillas en tiras de ½ pulgadas; colocarlas en grandes hojas para hornear y rociarlas con spray de cocina. Hornee a 350°F hasta que estén crujientes y ligeramente doradas, unos 10 minutos, mezclando ocasionalmente.
- Rocíe una olla pequeña con rocío de cocina; caliéntela a fuego medio hasta que esté caliente. Saltee los pimientos, la cebolla, el calabacín y el ajo hasta que estén tiernos, unos 10 minutos. Añada los frijoles, el pollo y los chiles.
- Divida la mitad de las tiras de tortilla entre dos ollas grandes para cocinar al vapor. Dividir la mitad de la mezcla de frijoles entre las cacerolas, colocando la cuchara uniformemente sobre las tiras de tortilla. Cubrir con la mitad de los tomates y la mitad de la salsa para enchiladas, dividiendo cada una entre las bandejas. Espolvorea la mitad del queso sobre la salsa para enchiladas. Repita las capas.
- Hornee, sin tapar, a 350°F hasta que el queso se derrita y la cacerola esté caliente y burbujeante, unos 45 minutos. Enfriar de 10 a 15 minutos; cortar en cuadrados de 6×4 para servir.