

RECETAS PARA PREPARAR ENCHILADAS ROJAS

Escrito por: Sacnicté Ortega
06/05/2022

Este platillo es uno de los más populares en México y se diversifica en ingredientes y procesos según la región en que se prepare. Aquí te compartimos una serie de video-recetas de enchiladas rojas para preparar en casa.



Enchiladas Mineras de Guanajuato

Estas enchiladas rojas son oriundas del estado de Guanajuato, reciben el particular apodo de “mineras” debido a que desde la época virreinal en este estado se trabajaban las minas de oro y plata, y este platillo era uno de los más concurridos por la gente que trabajaba en dicha labor. Elaboradas con tortilla bañada en salsa de chile guajillo o puja y fritas, suelen acompañarse de lechuga, papa, zanahoria y rellenarse con queso ranchero de la región.

Visitar en youtube <https://www.youtube.com/watch?v=ZfxiHNqQuis>

Enchiladas Potosinas de San Luis Potosí

Las enchiladas potosinas se caracterizan porque en su proceso de preparación, desde el relleno hasta la tortilla, llevan chile. Se preparan mezclando la masa de maíz con chile guajillo o cascabel hervido y molido, creando una masa enchilada con la cual se hacen las [tortillas para enchiladas potosinas](#). Su clásico relleno de queso fresco va rallado o desmenuzado y mezclado con algún chile verde cocido y molido.

Estas enchiladas rojas suelen ser de un tamaño más pequeño y se comercializan a lo largo de la ciudad de San Luis Potosí, comúnmente para llevar y preparar en casa o como acompañamiento a otros platillos.

Visitar en youtube <https://www.youtube.com/watch?v=Yv7ZBRyOsFo>

Enchiladas Tultecas de Tamaulipas

Las enchiladas tultecas son originarias de Tula, Tamaulipas, por ello también son conocidas como enchiladas tamaulipecas. Estas enchiladas rojas se preparan mezclando una salsa de chile cascabel con la masa de maíz nixtamalizado, aportando un sabor particular a esta preparación. La tortilla se hace con esta masa y posteriormente se fríe en un poco de manteca.

Las enchiladas tamaulipecas llevan un relleno de papa con chorizo y suelen acompañarse con queso ranchero, lechuga, una ensaladilla de zanahoria cocida, así como pollo o cecina y [chile piquín](#) en escabeche.

Visitar en youtube <https://www.youtube.com/watch?v=75JfkwWjzs>

Enchiladas Placeras de Pátzcuaro, Michoacán

Estas enchiladas rojas, originarias del municipio de Pátzcuaro, son uno de los platillos más característicos del estado de [Michoacán](#). Se elaboran con tortilla de nixtamal bañadas en salsa roja y fritas en comal. Suelen acompañarse con una característica ensaladilla de papa y zanahoria hervida, la cual se sazona y fríe en el mismo comal que las tortillas enchiladas. Se sirven comúnmente con una pieza de pollo, lechuga, crema y queso.

Se les conoce como “enchiladas placeras” porque en la plaza Vasco de Quiroga es común encontrar múltiples puestos en los que comercializan. Si estás en Pátzcuaro no dudes en visitar esta plaza para disfrutar unas ricas enchiladas rojas.

Enchiladas Huastecas

[La huasteca](#) es una región mexicana que comprende territorios de los estados de Hidalgo, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Tamaulipas y Veracruz. En ella también se preparan enchiladas rojas.

Las enchiladas huastecas se preparan elaborando unas ricas tortillas de masa de maíz nixtamalizado y una salsa de miltomate o tomatito de milpa con chile serrano y chile jalapeño. Una vez listos estos ingredientes, la tortilla se sumerge en la salsa asegurándose que quede completamente cubierta; posteriormente se dobla y se sirve la enchilada en el plato.

Estas enchiladas suelen estar acompañadas con un poco de queso fresco y su clásica porción de cecina huasteca.

Visitar en youtube <https://www.youtube.com/watch?v=XzV9c2vhAgk>

Visitar en youtube <https://www.youtube.com/watch?v=S8laU7uUHyo>

Enchiladas dulces de Colima

En [Colima](#) existe un platillo conocido como “enchiladas dulces”, las cuales reciben este nombre debido a que tanto la salsa que recubre las tortillas, como la carne que las rellena, se caracterizan por tener notas dulces. Este platillo se prepara friendo las tortillas de maíz nixtamalizado para luego cubrirlas de un mole dulce elaborado con chile guajillo, canela, clavo, chocolate, caldo de res y masa de maíz nixtamalizado (para espesar) y se rellenan con carne molida cocinada con pasas, papas, zanahoria y especias.

Visitar en youtube https://www.youtube.com/watch?v=zGA_mTDkXrU