

Recipe

Name: **ADOBO CHICKEN & KALE ENCHILADAS**

INGREDIENTS

1 tbsp. extra-virgin olive oil
8 cups chopped kale
1/4 cup water
2 cups shredded or diced cooked chicken
1 tsp. ground cumin
1/4 tsp. salt
1/4 tsp. ground pepper
1 (10 oz) can red enchilada sauce
1/4 cup sour cream
2-3 tbsp. minced chipotles in adobo
12 corn tortillas
3/4 cup diced white onion, divided
1 1/2 cups shredded Mexican blend cheese, divided

COOKING DIRECTIONS

1. Preheat oven to 450°F
2. Heat oil in a large cast-iron skillet (12-inch) over medium-high heat. Add kale and water; cook, stirring, until bright green and wilted, about 2 minutes. Stir in chicken, cumin, salt and pepper; cook for 1 minute more. Transfer to a large bowl.
3. Combine enchilada sauce, sour cream and chipotles to taste in a small bowl. Spread ½ cup of the mixture in the pan. Place 4 tortillas over the sauce, overlapping them to cover the bottom. Top with half the chicken mixture, ¼ cup onion and ½ cup cheese. Layer on half the remaining sauce, 4 tortillas, the remaining chicken, ¼ cup onion and ½ cup cheese. Top with the remaining tortillas, sauce and cheese.
4. Bake the enchiladas until bubbling, 12 to 15 minutes. Sprinkle with the remaining ¼ cup onion before serving.

KALE

SERVING & STORAGE IDEAS

Choose smaller-leaved kale for tenderness and mild flavor.

Place kale leaves in an airtight plastic bag or container. Keep leaves relatively loose and avoid over-packing the bag or container. Surround kale with a clean, dry paper towel when storing to absorb any excess moisture.

Refrigerate for 5-7 days.

WASHINGTON COUNTY



OZAUKEE COUNTY

For more information visit: washozwi.gov/Harvest-Of-The-Month

Receta

Name:

ENCHILADAS DE COL RIZADA Y POLLO EN ADOBO

INGREDIENTES

1 cucharada de aceite de oliva extra virgen
8 tazas de col rizada
1/4 taza de agua
2 tazas de pollo cocido rallado o en cubitos
1 cucharadita comino molido
1/4 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de pimienta molida
1 lata de salsa de enchiladas roja (10 onzas)
1/4 taza de crema agria
2-3 cucharadas de chiles chipotles adobados picados
12 tortillas de maíz
3/4 taza de cebolla blanca cortada en cubitos, dividida
1 1/2 tazas de queso rallado de mezcla mexicana, dividido

MANERA DE HACERSE:

1. Precaliente el horno a 450 ° F
2. Caliente el aceite en una sartén grande (12 pulgadas) a fuego medio-alto. Agregue la col rizada y el agua; cocine, revolviendo, hasta que esté verde brillante y lacia, aproximadamente 2 minutos. Agregue el pollo, el comino, la sal y la pimienta; cocinar por 1 minuto más. Transfiera a un tazón grande.
3. Combine la salsa de enchilada, la crema agria y los chipotles al gusto en un tazón pequeño. Unte 1/2 taza de la mezcla en la sartén. Coloque 4 tortillas sobre la salsa, superponiéndolas para cubrir el fondo. Cubra con la mitad de la mezcla de pollo, 1/4 taza de cebolla y 1/2 taza de queso. Coloque la mitad de la salsa restante, 4 tortillas, el pollo restante, 1/4 taza de cebolla y 1/2 taza de queso. Cubra con las tortillas restantes, la salsa y el queso.
4. Hornee las enchiladas hasta que se hagan burbujas, de 12 a 15 minutos. Espolvoree con la 1/4 taza de cebolla restante antes de servir.

COL RIZADA

USO SALUDABLE E IDEAS DE ALMACENAMIENTO

Coloque las hojas de col rizada en una bolsa de plástico hermética o en un recipiente de plástico. Mantenga las hojas relativamente sueltas y no amontone en el recipiente. Envuelva la col rizada con una toalla de papel limpia y seca en la bolsa de plástico o en el recipiente para absorber el exceso de humedad.

Refrigere por 5-7 días.

WASHINGTON COUNTY



OZAUKEE COUNTY

Para mayor información visite: washozwi.gov/Harvest-Of-The-Month