



ENCHILADAS DE CHILE GUAJILLO

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- ¼ de pieza de cebolla
- 5 jitomates cortados en cuatro
- 7 chiles guajillo, sin semilla y remojados en agua caliente
- 2 cucharadas de consomé de pollo
- 1 taza de agua (250 ml)
- 18 tortillas de maíz, pasadas por aceite
- 1 pechuga de pollo, cocida y deshebrada
- 1 taza de crema (250 ml)
- 200 g de queso panela, rallado para acompañar

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla, agrega el jitomate y los chiles cocina por 2 minutos más y licúa con el consomé y el agua. Regresa al fuego y cocina por 10 minutos más o hasta que espese ligeramente.
2. Rellena las tortillas con el pollo, báñalas con un poco de la salsa y agrega un poco de crema y queso.
- 3.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4