



## ENCHIPOTLADAS DE CAMARON

### Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- 3 cucharadas de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 300 gr de camarón pacotilla, limpio
- 1 cucharada de consomé de pollo
- 2 tazas de crema (500 ml)
- 2 tazas de leche (500 ml)
- 3 chiles chipotle de lata
- 2 cucharadas de consomé de pollo
- 18 tortillas de maíz, pasadas por aceite
- 200 gr de queso panela, rallado

### Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla con el ajo, agrega los camarones y sazona con una cucharada de consomé.
2. Licúa la crema con la leche, los chiles y el resto del consomé, calienta por 5 minutos y retira del fuego.
3. Sobre cada tortilla coloca un poco del camarón, dobla formando tus enchipotladas, baña con la salsa y ofrece con queso.

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4