



CHILAQUILES ROJOS DE CHIPOTLE

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 200 gramos de queso panela cremoso La Villita
- 6 jitomates
- 1 cebolla
- 1 manojo de cilantro
- Sal
- 1 cucharada de sazónador
- 1 lata pequeña de chipotles
- 1 taza de agua
- Totopos
- Crema

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, estos chilaquiles quedan perfectos para desayunar con la familia este fin de semana.

Primero, vamos a limpiar y cortar los jitomates. Colocamos en la licuadora y batimos junto a una taza de agua, sal, cebolla, cilantro, una cucharada de sazón y el chipotle.

Pasamos la mezcla a la olla y calentamos por unos minutos, cuando esté caliente apagamos.

Mientras tanto, en un plato vamos a poner los totopos y por encima añadimos la salsa anterior. Agregamos la crema al gusto y, como toque final, el queso panela cremoso La Villita.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita