



CHILAQUILES VERDES CON QUESO DOBLE CREMA LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 20 tomates verdes (tomatillo)
- 5 chiles de árbol
- 10 ramitas de cilantro
- 1 pechuga de pollo cocida y deshebrada
- 1 taza de crema
- 250 g de queso doble crema La Villita
- 1/2 cebolla rebanada
- 1 kg de tortillas cortadas en totopos
- Aceite

MODO DE PREPARACIÓN

¿Hoy tu familia tiene ganas de algo muy mexicano? Entonces estás en la receta adecuada, vamos a hacer unos chilaquiles a nuestro estilo. Primero licúa los tomates con los chiles verdes, el cilantro y ½ litro de agua. En una cacerola por un chorrito de aceite, deja que se caliente y vacía lo que licuaste. Sazona con sal o agrega consomé de pollo en polvo. Deja cocinar y cuando empiece a hervir, baja la flama.

Aparte, pon suficiente aceite en una sartén y cuando esté bien caliente, fríe rápidamente los totopos. Sácalos y ponlos en papel absorbente para que se escurran. Si te gusta que queden crujientes, a la hora de servir vacía los totopos a la salsa sólo por 5 minutitos y déjalos que se calienten en la salsa. Ahora sí, sirve con el pollo encima, la crema, la cebolla y el queso doble crema La Villita, también puedes dejar todos los ingredientes aparte para que cada quien se sirva lo que más le gusta.

¡Mmmmm! ¡Todos van a amar estos chilaquiles!

 LaVillitaMX  @LaVillita