



CHILAQUILES VERDES CON QUESO PANELA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 8 tomates verdes
- 1/4 cebollas
- 4 chiles serranos
- 1 diente de ajo
- 1 manojo de cilantro fresco
- 2 cucharadas de margarina sin sal La Villita
- Tortillas cortadas en forma triangular
- Suficiente aceite, para freír
- Suficiente crema, para acompañar
- Suficiente queso panela La Villita
- 1 cebolla rebanada, para acompañar

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, iniciemos el día con unos ricos chilaquiles con salsa verde y el delicioso sabor de queso panela La Villita.

En una olla con agua hirviendo, cocemos los tomates verdes, la cebolla y los chiles por 5 minutos. Molemos los ingredientes que cocimos previamente, junto con el ajo y el cilantro, hasta obtener una textura tersa. En una sartén, agregamos la margarina y freímos la salsa, cocinamos por 5 minutos y reservamos.

Calentamos una cazuelita u olla profunda con suficiente aceite para freír los totopos por 3 minutos, dejamos escurrir el exceso y reservamos. Ahora vamos a prepararlos: en un plato colocamos los totopos, añadimos la salsa caliente encima, agregamos la crema, el queso panela previamente desmoronado y la cebolla (al gusto).

A mí me encanta acompañarlos con frijoles y quedan para chuparse los dedos. ¡Disfruta!

 LaVillitaMX  @LaVillita