



ENCHILADAS AMERICANAS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- ½ kilo de pechuga de pollo
- 8 chiles serranos
- 5 tomates
- 1 cebolla
- 24 tortillas de maíz
- 2 cubos de caldo de gallina
- 150g de queso americano La Villita
- Frijoles refritos
- Cebolla
- Crema al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

¡Uff! Amiga, esta receta queda mejor de lo que imaginas; añade el toque de queso americano La Villita y hará toda la diferencia.

Cocinamos las pechugas de pollo sin grasa en una olla con abundante agua durante 90 minutos. Añadimos los tomates a la licuadora junto con los chiles serranos, los cubos de caldo de gallina y la cebolla previamente pelada y picada. Continuamos licuando durante unos minutos más hasta obtener una salsa roja y posteriormente la pasamos a una olla o cazuela de barro y dejamos cocinar durante 20 minutos a fuego lento.

Aprovechamos estos minutos para preparar y freír las tortillas de maíz y reservamos. Sumergimos cada tortilla en salsa roja y rellenamos con pollo desmenuzado. Enrollamos como si fueran un taco mexicano o una quesadilla y las ponemos sobre un recipiente amplio. Bañamos con un poco de crema y añadimos ya sea en rebanadas o en tiras el queso americano.

Llevamos al horno hasta que el queso se gratine y acompañamos con nuestra salsa favorita. ¡Buen provecho!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita