



ENCHILADAS ARTESANALES

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

INGREDIENTES

- 20 piezas de tortillas de maíz
- 3 piezas de chile habanero
- 250 g de queso menonita La Villita
- 250 g de queso cotija
- 50 g de chorizo ibérico
- 50 g de cebolla morada picada finamente
- 50 g de piña picada finamente
- 200 ml de aceite de maíz
- 1 pieza de lechuga orejona cortada en tiras
- Sal al gusto
- 1 diente de ajo

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, con este delicioso platillo tu familia te amará.

Pasamos las tortillas por el aceite y reservamos.

Mezclamos los quesos con el chorizo, rellenamos las tortillas.

Enrollamos las tortillas para formar las enchiladas y reservamos.

En una olla hervimos los chiles, con la cebolla y el ajo.

Licuamos la mezcla anterior sólo con un poco del líquido de la cocción.

Colocamos las enchiladas en la sartén y las freímos por espacio de dos o tres minutos y retiramos.

Freímos en el mismo aceite el relleno que reservamos y retiramos del fuego cuando el chorizo cambie su color a un tono rojo de mayor intensidad.

Montamos el plato y servimos con el extra de relleno encima, seguido de la lechuga, la cebolla y la piña.

La salsa de chile habanero se puede usar para bañarlas antes o después de servir.

Listo, amigas. Disfruten y acompañen de una rica agua de sabor.