



## ENCHILADAS COSTEÑAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- ½ kg de tortilla
- 1 taza de aceite vegetal
- 2 dientes de ajo
- 10 piezas de chile guajillo
- 1 cebolla
- 1 jitomate
- Crema
- Queso panela rallado

#### Para el relleno

- Sal
- 1 kg de papa

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, las enchiladas son un platillo muy rico, con muchas variantes, lo que lo hace una experiencia de sabor diferente cada vez.<o:p></o:p>

Para preparar estas enchiladas costeñas debemos cocer las papas por 20 minutos o hasta que las sintamos suaves. Ya listas las pelamos y, antes de aplastarlas, agregamos sal. <o:p></o:p>

Limpiamos, desvenamos y cocemos los chiles con la cebolla, el ajo y un poco de sal, durante diez minutos. Luego licuamos y vertemos la salsa en una sartén previamente calentada con un poco de aceite. <o:p></o:p>

Para preparar las enchiladas, sumergimos las tortillas, de una en una, en la salsa y las llevamos a la sartén con aceite caliente para freírlas ligeramente. Las colocamos en un plato y rellenamos con la papa que aplastamos previamente.<o:p></o:p>

Amigas, como toques finales colocamos cremita, el delicioso queso rallado y unas rodajas de jitomate. ¡Que lo disfruten! <o:p></o:p>