



ENCHILADAS CRUJIENTES

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 45 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 800 gramos de queso Chihuahua La Villita
- 500 gramos de carne molida
- 1 huevo
- Sal y pimienta
- Agua
- 6 jitomates
- 1 ajo
- 1 rama de cilantro

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, me encanta gratinar las comidas porque el queso sabe aún más delicioso.

Primero, preparamos la salsa. Tomamos los jitomates y los lavamos; ponemos en la licuadora y agregamos el agua, la sal, el cilantro y el ajo. Licuamos muy bien y reservamos.

Ahora tomamos las rebanadas de queso Chihuahua La Villita y rellenas con la carne molida, que vamos a mezclar previamente con la sal, el huevo y la pimienta. Vamos a hacer rollos y los acomodamos en un recipiente para horno previamente engrasado con Margarina La Villita. Cuando ya esté ocupado todo el recipiente los bañamos con la salsa.

Metemos al horno por 30 minutos. La idea es que quede crujiente.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita