



## ENCHILADAS DE CAMARÓN

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

### INGREDIENTES

- ½ kilo tortillas de maíz
- 1 lata de chipotle
- 150 gramos de queso doble crema La Villita
- 2 ajos
- 350 gramos de camarones
- Sal y pimienta al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

Unas ricas enchiladas rellenas de camarón son la opción del día, amiga. Comenzamos preparando la salsa.

Licuamos el chipotle, el queso doble crema La Villita y un poco de sal. Una vez lista la mezcla, la calentaremos en una olla solo por unos minutos, para que no sea muy picoso el resultado.

Para el relleno vamos a limpiar los camarones y los sazonamos con la sal, la pimienta y el ajo. Llevamos a la sartén por unos minutos hasta que los camarones cambien de color y los tapamos.

Tomamos las tortillas y sofreímos unos instantes, rellenas con los camarones y colocamos por encima la salsa.

¡Delicioso!