



ENCHILADAS DE PAVO CON QUESO PANELA LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 70 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 3 piezas de jitomate
- 1 pieza de ajo
- 1/2 pieza de cebolla
- 1 pieza de chile chipotle adobado
- 3 ramas de cilantro
- 1 pizca de pimienta negra
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 8 piezas de queso panela La Villita
- 8 rebanadas de jamón de pechuga de pavo
- 1/2 taza de queso manchego La Villita, rayado
- 2 cucharadas de perejil picado

MODO DE PREPARACIÓN

Ponle sabor a tu día con unas deliciosas enchiladas de pavo con queso panela La Villita.

Para la salsa

Licua los jitomates con el ajo, la cebolla, el chipotle, las ramas de cilantro, la sal y la pimienta hasta obtener una mezcla homogénea y tersa. Calienta el aceite de oliva en una cacerola y sofríe la salsa durante 5 minutos.

Para las enchiladas

Precalienta tu horno a 160 grados, coloca el queso panela La Villita sobre cada rebanada de jamón y enróllalas de forma individual.

Acomoda los rollos en un refractario para horno y cúbrelos con salsa de jitomate y el queso manchego La Villita rayado. Hornéalos durante 5 minutos o hasta que el queso se derrita. Saca las enchiladas del horno, sírvelas y decóralas con perejil.

 LaVillitaMX  @LaVillita