



ENCHILADAS DE POLLO EN CHILE GUAJILLO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 rebanada de cebolla
- 2 jitomates
- 5 chiles guajillos
- 3 cucharadas de margarina La Villita sin sal
- 1 taza de agua
- 12 tortillas de maíz
- 1/2 pechuga de pollo deshebrada
- 200 g de queso doble crema La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta me la dio mi mamá y es que una vez que la pruebas, no dejarás de hacerla.

Quitamos las semillas a los chiles y remojaamos en agua caliente. Sofreímos la cebolla, agregamos los jitomates cortados en trozos y los chiles sin dejar que se tuesten. Pelamos los jitomates y licuamos los ingredientes con el agua. Cocinamos la salsa por 10 minutos o hasta que espese ligeramente. Pasamos las tortillas por un poco de margarina por un minuto. Las sacamos y las ponemos en un plato, rellenamos con el pollo. Acomodamos tres en cada plato.

Las bañamos muy bien con la salsa, agregamos crema y queso doble crema La Villita. Cortamos rebanadas muy finas de cebolla para decorar y añadirle un sabor extra.
¡Listo!

 LaVillitaMX  @LaVillita