



ENCHILADAS MINERAS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 70 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 10 chiles guajillo
- 18 tortillas de maíz
- 4 zanahorias
- 1 cebolla
- 1 jitomate picado
- 2 ajos
- Margarina La Villita
- 200 gramos queso panela La Villita
- Lechuga picada
- Consomé granulado al gusto
- Sal

MODO DE PREPARACIÓN

La combinación de ingredientes hacen de las enchiladas mineras un platillo exquisito y que puedes preparar para cualquier ocasión. Aprovecha que se acercan las fiestas patrias para lucirte en la preparación de este platillo orgullosamente nacional.

Lava perfectamente las zanahorias y las papas, en una cacerola con agua hierva las verduras. Retira del fuego una vez blandas y reserva.

Hierve en otra cacerola un poco de agua y agrega los chiles guajillos desvenados y deja remojar por 15 minutos.

Muele la mitad de los chiles con la cebolla y el ajo y vierte la mezcla en una sartén con poco aceite y agrega el consomé al gusto. Sazona y cuando hierva, apaga el fuego y reserva.

Sumerge cada tortilla en la salsa, pásalas por una sartén con poco aceite y fríe ambos lados hasta que dorarlas un poco; retira y rellenas con el queso La Villita desmoronado revuelto con cebolla picada.

Para la presentación enrolla y sirve en un plato, adorna con lechuga y tomate picado, crema, queso La Villita y las papas y zanahorias.