



ENCHILADAS PICOSAS CON QUESO DAISY

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 45 minutos

INGREDIENTES

- Tortillas de maíz ligeramente fritas
- 500 gramos de jitomate
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- 3 chiles de árbol
- 1/2 taza de agua
- Pechuga de pollo deshebrada
- Cebollín finamente picado
- Queso Daisy La Villita rallado

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, si son fanáticas de las enchiladas y las recetas con queso, esta versión picosita les encantará y lo mejor es que cuenta con el especial toque de sabor de quesos La Villita.

Verán que esta delicia queda lista en un dos por tres. Guisamos el pollo con 1/4 de cebolla rebanada y 1 jitomate picado. Reservamos.

Luego, licuamos el resto de los jitomates, ajo, cebolla y chile de árbol con el agua. Colamos la salsa y la freímos en una sartén. Casi al final, agregamos sal y pimienta.

Rellenamos las tortillas con el pollo y las hacemos rollitos. Después las colocamos en una charola para hornear y las bañamos con la salsa. Cubrimos bien con Queso Daisy rallado.

Horneamos hasta que se derrita el queso y sirve con un poco de cebollín finamente picado.

¡Que las disfruten!

 LaVillitaMX  @LaVillita