



ENCHILADAS POBLANAS LA VILLITA

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 60 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 3 chiles poblanos, asados, pelados y desvenados
- 120 mililitros de leche
- 190 gramos de queso crema
- 1/2 taza de cebolla blanca picada
- 1/2 taza de hojas de cilantro
- 1/2 taza de espinacas frescas
- 3 dientes de ajo picados
- 1 cubito de consomé de pollo
- 1/4 taza de mantequilla
- 2 cucharadas de harina
- 500 gramos de pechuga de pollo, cocida y desmenuzada
- 1/2 taza de aceite de maíz
- 12 tortillas de maíz
- 1 lata de media crema
- 100 gramos de queso cotija rallado

MODO DE PREPARACIÓN

Preparar estas enchiladas es más fácil de lo que crees; con los ingredientes La Villita el sabor será sorprendente. ¿Listas? ¡Adelante!

Licua los poblanos con la leche, el queso doble crema La Villita, la cebolla, el cilantro, las espinacas y el cubito de consomé de pollo, hasta integrar todos los ingredientes en una salsa uniforme.

En una cacerola a fuego medio derrite la mantequilla y acitróna el ajo. Posterior a eso añade la harina, batiendo para desintegrar los grumos. Una vez que se dore ligeramente, vierte la salsa poblana y mezcla bien.

Cocina a fuego moderado durante 10 minutos para mezclar todos los sabores.

Para el relleno de las enchiladas, mezcla 1/2 taza de salsa poblana con 1/2 taza de media crema en un recipiente.

Añade Integra el pollo desmenuzado e integra perfectamente.

En una sartén pequeña con fuego alto calienta el aceite sin quemarlo, pasa las tortillas unos segundos para suavizarlas sin dejar que las orillas se doren. Para retirar el exceso de grasa, utiliza toallas de papel.

Sirve un espejo de salsa en un plato, rellena las tortillas con el pollo, dóblalas por la mitad y cúbre las con más salsa.

Para la presentación, puedes servir un chorrito de media crema y espolvorea con queso. Para un toque más rico, gratina con una rebanada de queso manchego La Villita.