



ENCHILADAS POTOSINAS

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 2 Cubos de consomé de tomate con pollo
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharadita de tomillo seco molido
- 1/2 taza de agua
- 2 zanahorias
- 2 papas (cocidas y cortadas en cubos)
- 1 cucharada de margarina La Villita, con sal
- 1 pieza de pechuga de pollo (cocida y deshebrada)
- 15 tortillas de maíz
- 7 chiles guajillo (sin semillas y remojados en agua caliente)

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, tú y yo sabemos que si de antojitos se trata nuestra cultura sigue siendo la número uno, así que toma nota de estas deliciosas enchiladas potosinas, que más que un antojito son toda una tradición.

Empecemos con la salsa: licuamos 6 piezas de chile guajillo con el consomé concentrado de tomate con pollo, el tomillo, el laurel, 1 taza de agua y el chile guajillo, calentamos por 5 minutos la salsa; moviendo constantemente y reservamos.

Para el relleno licuamos el chile guajillo restante con 1/2 taza de agua y el consomé concentrado de tomate con pollo, colamos y reservamos.

Ahora nos seguimos con las enchiladas: calentamos la margarina y freímos las verduras y el pollo, añadimos lo que licuamos al último, lo mezclamos y calentamos por 5 minutos. Reservamos.

Ya para servir bañamos cada tortilla con la salsa, escurrimos el exceso y las freímos en el aceite; rellenamos con la preparación de pollo con verduras y queso doble crema, bañamos con un poco de salsa, añadimos crema y esparcimos más de nuestro queso doble crema por encima.

¡Deliciosas!