



ENCHILADAS RANCHERAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 16 tortillas de maíz
- ½ kilogramo de queso Chihuahua Menonita La Villita
- Margarina sin sal La Villita
- 6 chiles guajillo
- 2 chiles anchos
- 3 piezas de pimienta negra entera
- 2 clavos de olor
- ½ rama de canela
- 2 dientes de ajo
- ¼ cebolla

MODO DE PREPARACIÓN

Son una receta muy mexicana y muy rica para toda la familia.

Remojamos los chiles guajillo y los chiles anchos en agua tibia durante unos minutos. Cuando estén suaves, retiramos y limpiamos quitando las venas y las semillas. Colocamos los chiles en la licuadora junto con los ajos, la cebolla, la pimienta, los clavos y la canela. Trituramos hasta obtener una mezcla homogénea.

Sofreímos la salsa en una sartén con aceite caliente y dejamos que hierva durante aproximadamente 5 minutos. (No es necesario colar la salsa antes). Tomamos las tortillas y las ponemos de una a una en la salsa para, después, cocinarlas en otro sartén con un poco de margarina sin sal La Villita (ya caliente). De esta forma, absorben la salsa y se fríen así hasta que estén levemente doradas por ambos lados.

Por último, rellenamos las enchiladas rancheras con una mezcla de queso Chihuahua Menonita La Villita y cebolla finamente picada, las cerramos y colócalas en platos para servir.

¿Apoco no huelen delicioso, amiga?