



ENCHILADAS ROJAS CON QUESO MANCHEGO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 400g de queso manchego, La Villita
- 1 taza de cebolla, picada
- 12 tortillas de maíz
- 400g de salsa roja
- 1 taza de crema
- 2 cucharadas de margarina sin sal, La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Las enchiladas son una receta casera y nunca fallan para protagonizar un delicioso desayuno, ¿o no, amigas? Esta receta no es una excepción, tienen que prepararla, ¡ya!

Precalentamos nuestro horno a 200°C.

En una cacerola a fuego medio con una cucharada de margarina sin sal, calentamos la salsa roja. Con otra cucharada de margarina sin sal, calentamos una sartén grande a fuego medio de 2 a 3 minutos, pasamos cada tortilla por ambos lados para suavizarlas, en cuanto estén calientes y suaves las introducimos en la sartén con salsa, una vez bañadas en salsa, las colocamos en un contenedor apto para el horno. Comenzamos a rellenarlas con queso manchego y cebolla, las enrollamos y las colocamos con la parte abierta hacia abajo y repetimos el procedimiento con cada una.

Cubrimos con la salsa. Agregamos rebanadas gruesas de queso manchego por encima y las colocamos en el horno hasta que el queso se derrita, removemos del horno y servimos con crema y cebolla al gusto. ¡Buen provecho!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita