



ENCHILADAS SECAS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 1/2 kilo de tortillas de maíz
- 250 gramos de queso doble crema La Villita
- 500 gramos de pollo desmenuzado
- Sal
- 1 cebolla
- Pimienta
- 200 gramos de queso gouda La Villita
- 1 lata grande de puré de tomate
- 1 manojo de cilantro
- 1 paquete de queso manchego La Villita rebanado

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esas enchiladas tienen muchas variantes y una de esas es esta receta.

Primero vamos a calentar un poco las tortillas, después las vamos a poner en un refractario. Una a una las vamos rellenando con pollo desmenuzado, ya cocido. Después por dentro vamos a poner el queso doble crema La Villita, la sal, la cebolla picadita, la pimienta y el queso gouda La Villita, rallado. Cerramos las enchiladas y por encima vamos a poner las rebanadas de queso manchego La Villita y un poco de puré de tomate.

Las metemos al horno hasta que estas estén como dice el nombre de la receta: secas. Otra manera de hacerlas es en el microondas y ponerlas 2 minutos aproximadamente.

Sirve caliente y con rebanadas de jitomate por encima junto a un poco de cilantro.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita