



ENCHILADAS SECAS DE QUESO

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 500 gramos de queso manchego La Villita o queso menonita La Villita
 - 1/2 kilo de tortillas de harina
 - 400 gramos de pollo
 - Aceite
- Para la salsa**
- 1 cebolla
 - 1 frasco de crema ácida
 - 4 chiles serrano
 - Leche

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, estas enchiladas tienen más queso de lo normal, lo que las hace más deliciosas.

Primero, vamos a preparar el relleno de pollo, lo cocemos y desmenuzamos. Reservamos.

Ahora vamos a preparar las tortillas: las vamos a freír un poco y luego rellenamos con pollo. Vamos acomodando las tortillas en un recipiente para el horno.

Para la salsa vamos a poner en la licuadora los siguientes ingredientes: la crema, la sal, la cebolla, los chiles y un chorrillo de leche. Ponemos la salsa encima de las enchiladas.

Ahora vamos a añadir el queso manchego La Villita, también podemos usar el queso menonita La Villita para darle variedad a la comida, amigas.

Metemos al horno por 5 minutos para que derrita el queso y ¡listo!

Buen provecho.