



## ENCHILADAS SUIZAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

### INGREDIENTES

- Tortillas
- Pollo cocido
- Tomate
- Cebolla
- Chiles verdes
- Sal
- Cilantro
- Crema
- Queso Ranchero La Villita
- 1 barra de 90 gramos de Margarina La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, nos preparamos unas ricas enchiladas para que el momento con la familia sea muy especial.

Para la salsa ponemos a hervir los tomates, cebolla, ajo, chile y cilantro en una olla con sal. Dejamos cocer por mínimo 20 minutos, cuando estén listos, los licuamos e incorporamos a toda la salsa.

En un sartén caliente, agregamos una cucharada de Margarina La Villita, dejamos que se derrita y freímos en ella las tortillas, después, las rellenamos con pollo cocido, las cerramos y bañamos con la salsa verde.

Acompañenlas con cebolla, queso ranchero La Villita desmoronado y un poco de cilantro picado.

¡Buen provecho!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita