



ENCHILADAS VERDES

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 300 gramos de queso manchego La Villita
 - 2 mitades de pechuga de pollo con hueso
 - 12 tortillas de maíz
 - ¼ taza de aceite vegetal
 - 1 pizca de sal
 - ¼ cebolla
 - 1/2 kilo de tomates
 - 5 chiles serranos
 - 1 manojo de cilantro fresco
- Para la salsa**
- 2 tazas de caldo de pollo
 - 1 diente de ajo

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, una receta riquísima que nos sacará del apuro cuando no tengamos mucho tiempo para cocinar.

Primero, vamos a cocinar el pollo. Desmenuzamos y reservamos.

Ahora vamos a hacer la salsa, en la licuadora ponemos: el caldo de pollo, el ajo, la sal, mitad de la cebolla, los tomates, el chile serrano y el cilantro picado. Licuamos y pasamos a una olla. Calentamos unos minutos y bajamos el fuego.

En una sartén ponemos el aceite y cuando esté bien caliente pasamos las tortillas, solo para freírlas un poco. Rellenamos las tortillas con el pollo y vamos acomodando en un refractario largo. Cuando terminemos con todas las tortillas ponemos la salsa.

¡Va mi parte favorita! Colocamos las rebanadas de queso manchego La Villita por encima y metemos 5 minutitos al horno, al que quieran amigas, puede ser en el de microondas.

Servimos calientitas y adornamos con cebolla y crema.

¡Buen provecho!