



ENCHILADAS VERDES SENCILLAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- Enchiladas verdes
- 1 kilo de tomate verde
- 5 chiles serrano
- 4 dientes de ajo
- 8 ramas de cilantro
- Sal
- Aceite
- 18 tortillas de maíz
- ¼ de litro de crema
- 2 cebollas grandes en tiras
- 150 gramos de queso fresco La Villita
- 300 gramos de queso gouda La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, la receta de estas enchiladas es tan sencilla que querrán hacerla diario.

Vamos a poner a cocer los tomates, chiles, ajos y cilantro en una olla con agua y sal. Cuando estén tiernos, licuamos bien hasta tener una mezcla homogénea. Pasamos a una cacerola y la sofreímos con un poquito de aceite a fuego lento; dejamos 30 minutos. No olvidemos ponerle agua, pero poco a poco para que quede espesa.

Mientras esperamos, vamos a poner aceite en una sartén y pasamos las tortillas, quitamos el excedente y las vamos poniendo en toallas absorbentes.

Ahora vamos a preparar las enchiladas: tomamos las tortillas y rellenamos de queso gouda La Villita, cerramos y por encima ponemos la salsa, crema, la cebolla y el queso fresco La Villita.

Servimos calientes.

Me cuentan cómo les quedan, amigas.

 LaVillitaMX  @LaVillita