



ENTOMATADAS CON PANELA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- Entomatadas con queso
- 250 gramos de queso panela La Villita
- 4 jitomates
- 1/2 cebolla
- 1 taza de agua
- 2 chiles serrano
- Sal y pimienta
- Cilantro
- Pollo en fajitas o jamón de pierna en rebanada gruesa
- Margarina La Villita
- 1 kilo de tortillas de maíz

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, para una comida deliciosa no hace falta más que ponerle queso panela La Villita.

Primero vamos a preparar la salsa de las entomatadas. Ponemos en la licuadora 4 jitomates, una taza de agua, sal, pimienta, dos chiles serrano y media cebolla. Licuamos muy bien y pasamos a una olla con un poquito de Margarina La Villita. Dejamos que hierva y tapamos.

Ahora vamos preparar el relleno, mi recomendación hacerlas de pollo pero también quedan deliciosas con jamón de pierna. Cualquiera de los dos que elijamos cocinamos un poco con Margarina La Villita y cortamos en trocitos.

Tomamos las tortillas y las freímos un poco, después las rellenamos con el pollo o jamón y cubitos de queso panela La Villita; bañamos en la salsa. Ponemos un poco más de queso sobre las entomatadas y adornamos con cilantro.

¡A disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita