



## ENTOMATADAS DE POLLO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

### INGREDIENTES

- 200 gramos de queso fresco La Villita
- 3/4 kilo de jitomate
- 2 dientes de ajo pequeños
- 3/4 de taza de cebolla blanca
- Sal
- 12 tortillas de maíz
- Aceite

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, vamos a dejarlo claro algo: estas enchiladas están de-li-cio-sas.

Anímense a probarlas.

Primero, vamos a colocar los jitomates con los ajos en una olla con agua, debe cubrirlos. Los cocinamos a temperatura media por 15 minutos.

Cuando los jitomates estén cocidos y blandos los pasamos a la licuadora con un chile serrano, para que pique rico. Licuamos.

Por otro lado, ponemos en la sartén un poco de aceite y la cebolla finamente picada, la cocinamos hasta que esté transparente. Pasamos la salsa de la licuadora a la sartén con la cebolla y cocinamos por 2 minutos.

Tomamos el pollo y lo deshebramos. Reservamos.

Ahora vamos a tomar las tortillas y remojarlas en la salsa roja, las dejamos unos minutos para que absorban la salsa. Después las pasamos por una sartén con aceite caliente.

Ya casi terminamos, amigas. Vamos a tomar las tortillas y rellenarlas con el pollo y el queso fresco La Villita.

Recomiendo servir las acompañadas de una ensalada.

¡A disfrutar