



## TORTITAS DE QUESO CON ARROZ EN CALDILLO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 60 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 200 g de queso fresco La Villita desmoronado
- 1/2 taza de arroz cocido
- 1 1/2 cda. de camarón seco molido
- 2 huevos
- Aceite vegetal
- Para la salsa roja
- 4 chiles guajillo
- 2 chiles poblanos
- 4 jitomates (tomates rojos) grandes sin piel
- 4 dientes de ajo pelados
- 1/4 de cebolla
- 3 tortillas del día anterior
- 1 raja de canela
- 1 clavo tostado
- 2 cucharadas de ajonjolí tostado
- Sal al gusto
- Aceite vegetal

## MODO DE PREPARACIÓN

Prepárate para vivir una experiencia sensorial al preparar esta receta. La canela, el clavo tostado y el ajonjolí llenarán de olores exóticos tu cocina y te sentirás con ganas de cocinar todo el día, ya lo verás.

Lo primero que vamos a preparar es la salsa. Cocina los jitomates (tomates rojos) y una vez que estén bien cocidos, retíralos del agua y reserva, también guarda el agua.

Aparte, asa y desvena los chiles poblanos, luego córtalos en rajas y reserva.

En un comal calienta las tortillas hasta que se tuesten y tuesta también la rajita de canela, el clavo y el ajonjolí, ¡y empieza a disfrutar el aroma!

Ya que estamos en un ambiente relajante, tuesta también los guajillos, los ajos y la cebolla, retíralos, desvénalos y sofríelos junto con el ajo y la cebolla en un poco de aceite y después quítalos del fuego.

Ahora licua todo lo anterior con los jitomates, las tortillas en trozos y todos los demás ingredientes; agrega sal y sigue licuando hasta lograr una mezcla homogénea, misma que vas a colar en una cacerola a fuego bajo. Cuando se caliente, vierte el agua que guardaste de los jitomates cocidos e integra las rajas; cocina hasta que la grasa suba a la superficie.

¿Cómo vamos? Ya pasaste lo más laborioso, así que ahora prepararemos las tortitas. Para ello mezcla el queso con el arroz, el camarón y los huevos; toma porciones con tus manos y forma unas tortitas; fríelas en una sartén con aceite y luego incorpóralas a la salsa.

Si tienes problemas para lograr una buena consistencia en las tortitas, puedes agregar un huevo más o usa un poco de fécula de maíz.