



## ENCHILADAS EN CHILE GUAJILLO CON PAPAS CON CHORIZO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

#### Para el relleno

- 1 chorizo
- 1/2 cebolla picada
- 3 tazas de papas en cubos

#### Para la salsa

- 6 chiles guajillo desvenados
- 1/4 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada orégano seco

- 1/4 taza de vinagre
- 1 cucharada de margarina con sal La Villita
- Tortillas de Maíz
- Pimienta al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

Nadie se resiste a unas riquísimas enchiladas y menos si tienen todo el sabor de La Villita, ¿o no, amiga? ¡Aprende a preparar mi receta!

Para el relleno, doramos el chorizo y acitronamos la cebolla con la misma grasa del chorizo. Añadimos las papas y cocinamos por 10 minutos. Reservamos.

Para nuestra salsa hervimos agua y cocinamos los chiles guajillo hasta que suavicen. Licuamos con la cebolla, el ajo, el orégano y el vinagre: colamos y sofreímos.

Vertemos un poco de caldo. Cocinamos hasta que espese ligeramente. Pasamos las tortillas por la salsa y calentamos la cucharada de margarina. Sofreímos las tortillas hasta que se doren. Doblamos y servimos. Añadimos las papas con chorizo.

Acompañamos con la lechuga, el queso y añadimos nuestra salsa favorita.

¡Buen provecho!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita