



## ENCHILADAS ROJAS CON QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

### INGREDIENTES

- 12 tortillas de maíz
- 1 taza de aceite vegetal
- 5 chiles guajillos, secos
- 3 chiles anchos, secos
- 1 jitomate
- 4 dientes de ajo
- 1 cebolla blanca, mediana
- 1 cucharada de comino molido
- 2 tazas de agua o caldo de pollo
- Sal y pimienta al gusto
- 250 gramos de queso Oaxaca La Villita
- 200 gramos de queso gouda La Villita, rallado

## MODO DE PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 180°C

Desvena los chiles y colócalos en una cacerola junto con el caldo de pollo, el jitomate, la cebolla, el ajo, la sal y la pimienta. Lleva a hervor y baja la flama, cocina hasta que los chiles estén suaves.

Licua con el comino y un poco del agua de los chiles, hasta obtener una pasta tersa. Cuela y reserva.

Fríe las tortillas, escúrrelas y rellénalas con el queso Oaxaca La Villita, deshebrado.

Pasa a un refractario, cubre con la salsa y el queso gouda La Villita. Hornea por 10 minutos o hasta que el queso se haya derretido.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita