

MI MÉXICO ADORADO

ENCHILADAS
MINERAS
ESTILO
GUANAJUATO



INGREDIENTES

- 4 cucharadas de aceite Mazola
- 1 papa cocida partida en cubos
- 1/2 cucharadita de orégano seco
- 6 chiles guajillos secos sin semillas
- 2 jitomates cortados en cuartos
- 1/4 cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 11 gramos de sazónador de tomate (un cubo)
- 8 tortillas de maíz
- 100 gramos de queso fresco desmoronado
- 1 1/2 tazas de lechuga romana fileteada



PREPARACIÓN

- 1 Calienta una cucharada de aceite Mazola en una sartén y fríe la papa con la zanahoria hasta que estén doradas, espolvorea el orégano y reserva.
- 2 Para la salsa, hierva los chiles con el jitomate hasta que suavicen. Licúa lo anterior con la cebolla, el ajo, el cubo de sazónador de tomate y 1 1/4 tazas del agua donde hirvieron los chiles. Cuela y cocina en una olla a fuego bajo por 5 minutos.
- 3 Sumerge las tortillas en la salsa y fríelas por ambos lados en una sartén caliente con el aceite Mazola restante.
- 4 Rellena con el queso desmoronado para formar las enchiladas y acomoda dos enchiladas por plato.
- 5 Reparte la mezcla de verduras salteadas y decora con lechuga.

Te puede interesar

Romeritos Navideños

Dificultad: Difícil | Tiempo: 40 min

Sopa Tarasca

Dificultad: Fácil | Tiempo: 40 min

Costillas de cerdo con Piplán

Dificultad: Difícil | Tiempo: 40 min

Enchiladas Mineras

Dificultad: Fácil | Tiempo: 30 min

TORTAS AHOGADAS
ESTILO JALISCO

Tortas ahogadas estilo Jalisco

Dificultad: - | Tiempo: -