



## INGREDIENTES



## ENCHILADAS POTOSINAS

DE

SAN LUIS POTOSÍ

- 2 cubos de concentrado de Tomate con Pollo
- 2 hojas de laurel
- 1 Cucharadita tomillo seco molido
- 1 1/2 tazas de agua
- 2 Zanahorias
- 1 Cucharada de mantequilla
- 1 pecuga de pollo cocida y deshebrada
- 15 piezas de tortillas de maíz
- 1/2 taza de Aceite Mazola
- 7 Chiles guajillo sin semillas y remojado en agua caliente
- Queso fresco
- Crema al gusto



## PREPARACIÓN

- 1 Para la salsa, licúa 6 piezas de chile guajillo con un cubo de concentrado de tomate con pollo, el tomillo, el laurel y una taza de agua, calienta por 5 minutos la salsa; moviendo constantemente y reserva.
- 2 Para el relleno, licúa el chile guajillo restante con 1/2 taza de agua y el otro cubo de concentrado de tomate con pollo, cuela y reserva.
- 3 Aparte, calienta la mantequilla y fríe las verduras y el pollo, añade lo que licuaste, mezcla y calienta por 5 minutos. Reserva.
- 4 Baña cada tortilla con la salsa, escurre el exceso y fríelas en el aceite Mazola; rellena con la preparación de pollo y verduras, baña con un poco de salsa.
- 5 Decora con un poco de queso fresco y crema al gusto.

Te puede interesar

