

ENCHILADAS CASERAS

Ingredientes:

- 2 Chiles Ancho o Colorado
- 2 Tazas de Harina de Maíz (Maseca)
- Agua la necesaria
- 2 Papas
- 4 Zanahorias
- 1 tira de Chorizo (100 gms)
- 2 Chiles Serranos
- 250 gms de Queso Panela rallado
- Cebolla picada al gusto
- Aceite el necesario

Preparación:

1. Los chiles anchos se cuecen en agua hirviendo durante 10 minutos hasta que suavicen. Se les quita rabo y semilla y se muelen en la licuadora sin agua a hacer un puré. Este puré de chile se vacía sobre la maseca y se le agrega el agua necesaria para hacer una masa para tortillas. Se hacen las tortillas como de costumbre.
2. Las papas y zanahorias se pelan, se cortan en cuadros y se ponen a cocer en agua por separado hasta que estén suavicen, sin que se desbaraten.
3. En un sartén se pone a dorar el chorizo, sin aceite, sólo con la grasa que trae, ya que esté casi dorado se agregan las zanahorias, las papas y el chile y se dora unos minutos.
4. Al queso se le revuelve la cebolla.
5. En un sartén se pone un poco de aceite y se van pasando las tortillas rápidamente. Se sacan del aceite, se rellenan del queso y se envuelven. Se acomodan en un plato y se cubren de la verdura con chorizo.