

ENCHILADAS POTOSINAS

Ingredientes:

- 600 gms de Queso Ranchero
- 2 tomate huaje
- 2 chiles serranos
- 1 Cuchara de cebolla picada
- 1 diente de ajo chico
- 4 chiles Guajillo
- 1 kilo de Masa
- 2 cucharitas de sal
- Aceite vegetal el necesario
- Para servir y acompañar:
- Crema
- Aguacate
- Frijoles refritos
- Cebolla

Preparación:

1. El queso se ralla y se aparta. La cebolla, los chiles, el ajo y los tomates se pican en cuadritos y se ponen a guisar en un sartén con 1 cucharita de aceite hasta que pierda todo su líquido el tomate. Se deja enfriar esta salsa y se revuelve con el queso. Se prueba de sal.
2. Se limpian los chiles de polvo y se abren para retirarles semilla y rabos. Se cubren de agua y se ponen a hervir para suavizarlos durante 10 minutos. Se muelen en la licuadora con muy poquita agua del cocimiento y se muelen hasta que quede una salsa tersa. Se vacía esta salsa sobre la masa, se le agrega la sal y se amasa para combinar.
3. Se hace la tortilla y se pone sobre el comal caliente. Se rellena del queso y se dobla la tortilla. Se pegan los bordes con los dedos y se deja cocinar de ambos lados.

4. En este momento se puede dejar enfriar y congelar para usarse otra ocasión. Al momento de comerse se fríen por ambos lados en un sartén con aceite.
5. Al servirse se ponen unas enchiladas en el plato, se adornan con crema y queso rallado. Se acompañan con guacamole y frijoles refritos.
6. Salen 50 piezas.

Notas:

En caso de no tener masa, se puede usar ½ kilo de Maseca que se preparará con los chiles molidos, la sal y el agua necesaria para dejar una masa para tortillas.

Yo usé queso ranchero marca Carranco.