

PAPITAS ENCHILADAS

Ingredientes:

- 1 kg de Papita Cambray
- 8 chiles Guajillo
- 8 chiles de árbol
- 2 Dientes de ajo
- ¼ de taza de aceite vegetal
- El jugo de 4 limones
- 2 cucharitas de consomé de pollo en polvo
- 2 Tazas de agua
- 1 cucharita de sal

Preparación:

1. Se limpian los chiles guajillo de semilla y rabos. Los chiles de árbol se les quita el rabo y se pueden usar con o sin semilla dependiendo de lo picante que se quieran.
2. Las papas crudas se ponen en un sartén. Todos los demás ingredientes se muelen en la licuadora y se vacía esta salsa sobre las papas y se ponen a hervir suavemente sin tapar, con lumbre media cuidando que no se pegue y moviendo ocasionalmente para que se cueza uniformemente aproximadamente 20 minutos.
3. Se dejan cocinando hasta que las papas estén suaves y la salsa casi seca.
4. Si las papas están grandes se cortan a la mitad para que sea mas fácil comerlas.
5. Se sirven a temperatura ambiente con palillos para picar como botana.