

Enchiladas Estilo San Luis con Relleno de Queso



Ingredientes

Armado

Tortillas: Cantidad necesaria

Guacamole: cantidad necesaria

Queso: Cantidad necesaria

Manteca De Cerdo: 1 cda.

Hojas de cilantro: Cantidad necesaria

Crema acida: Cantidad necesaria

Relleno

Cebolla: 1/2 Unidad

Manteca De Cerdo: 1 cda.

Habas verdes blanqueadas: 1 Taza

Queso chihuahua: 1 Taza

Pimienta: Cantidad necesaria

Cilantro fresco: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Salsa

Cebolla blanqueada: 1/2 Unidad

Chiles guajillo: 4 Unidades

Fondo de Pollo: Cantidad necesaria

Jitomates blanqueados: 2 Unidades

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Salsa

- Limpiar los chiles guajillos, quitarles las semillas e hidratarlos.

- Licuarlos juntos con los jitomates blanqueados, la *cebolla* blanqueada y el fondo de *pollo*. Una vez integrados los diferentes ingredientes, colar la salsa sobre una olla. Salpimentar
- Llevar la olla al fuego y tapar para que se reduzca más rápido.

Relleno

- Cortar la *cebolla* en medias lunas, el queso chihuahua en cubos y filetear el *cilantro*.
- En una sartén, calentar la *mantequilla* y sofreír la *cebolla*. Agregar las *habas*, el *cilantro* y salpimentar. Por último, mezclar con el queso. Reservar.

Armado

- Colocar el relleno y un poco de salsa en las tortillas.
- En una sartén, calentar la *mantequilla* y freír las enchiladas. Bañar las enchiladas con la salsa y *dorar*.
- Servir en un plato y decorar con *crema*, queso, hojas de *cilantro* y acompañar con [guacamole](#).

- Prepara [caldo de pollo](#) casero. Siempre es más sabroso y saludable.
- En cambio de realizar la receta tradicional de *guacamole*, prepara [guacamole de granada](#).
- Para más recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de "[Sazón Casero](#)".

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/enchiladas-estilo-san-luis-con-relleno-de-queso-y-habas>