

Enchiladas Potosinas

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Para aderezar

Aguacate: A gusto

Crema de leche: Cantidad necesaria

Para el relleno

Chile serrano: 2 Unidades

Tomates: 2 Unidades

Para la masa

Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Queso Fresco: 250 g

Harina de Maíz: 4 Tazas

Agua Caliente: Cantidad necesaria

Salsa roja: Cantidad necesaria

Para la salsa roja

Chile Guajillo: 3 Unidades

Ajo: 1 Diente

Agua: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para la salsa roja

- Licuamos los chiles guajillos con el *ajo* y un poco de agua. Los chiles deben estar desvenados y previamente hervidos en un poco de agua durante cinco minutos. Colamos y reservamos.
- Ponemos a *hervir* los jitomates con los chiles serranos en agua durante cinco minutos.

Para la masa

- Colocamos en la salsa roja que preparamos la *harina* de maíz y le agregamos poco a poco agua caliente mientras vamos amasando hasta formar una masa roja suave pero firme, que no sea pegajosa. Reservamos.
- Pasamos los jitomates y los chiles serranos que hervimos por la licuadora. En un bol, colocamos queso fresco, *cebolla* picada y el licuado. Mezclamos.
- Hacemos bolitas con la masa roja y las aplastamos con la máquina para tortillas. Luego, las freímos por un lado durante uno o dos minutos. Colocamos una cucharada de la mezcla de queso en el centro y doblamos la tortilla. Presionamos las orillas para sellarlas. Cocinamos por cada lado.
- Servimos y colocamos por encima un poco de *crema* de leche, *cebolla* picada y trozos de *aguacate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/enchiladas-potosinas-2>