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
Queso Fresco: 250 g
Agua Caliente: Cantidad necesaria

Cebolla: 1 Unidad
Harina de Maíz: 4 Tazas
Salsa roja: Cantidad necesaria

Para la salsa roja

Chile Guajillo: 3 Unidades
Agua: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

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
- El 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