



Enchiladas potosinas

Porciones: 8

Ingredientes

- 1 papa en cubitos
- 1 zanahoria en cubitos
- $\frac{3}{4}$ de taza de chorizo frito
- 2 piezas de chile guajillo
- 4 cdas. de aceite
- 8 tortillas de maíz hechas con MASECA
- $\frac{1}{2}$ taza de queso doble crema desmoronado
- $\frac{1}{2}$ taza de col rebanada finamente
- Cilantro picado
- $\frac{1}{2}$ taza de crema

Modo de preparación

Para la salsa:

1. Asa y remoja los chiles. Quítale las venas y semillas.
2. Licúalos con un poco del agua donde se cocieron para hacer una salsa espesa.

Para el relleno y la enchilada:

1. Pon la papa y zanahoria a cocer en agua hirviendo con sal.
Combínalas con el chorizo.
2. Calienta el aceite y pasa las tortillas por la salsa.
3. Fríe para suavizarlas y rellena mientras todavía estén en el sartén para calentar el relleno.
4. Sirve con el resto de ingredientes.