

INGREDIENTES

20 tortillas para enchilada

3 chiles guajillo

1 Chile Ancho grande

1 Diente de Ajo

1/4 de Queso

1 Cebolla picada


1 Lechuga Romana picada

1/4 litro(s) de Crema de Leche

Aceite

Enchiladas

 5 Porciones

 15 minutes

1. Se ponen a cocer los chiles y después se licúan con el ajo y sal. Guisa unos 5 minutos.
2. En una cacerola se pone a calentar el aceite, las tortillas se pasan por el chile y después se ponen a freír un poco, se sacan las tortillas y se les pone en medio queso y cebolla se enrollan y se ponen en un plato.
3. Se sirven con lechuga, tomate, queso, y crema.

NOTES

Entomatadas are a great substitute for someone who cannot eat spicy chile. Just use tomato sauce instead of the chile sauce. Delicious!!

