



## ENCHILADAS QUERETANAS 6 Porciones

### Ingredientes:

- 1 ½ tazas de leche (375ml)
- 3 chiles anchos, desvenados y sin semilla
- 1 diente de ajo
- 1 huevo
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- Aceite, el necesaria para freír
- 24 tortillas de maíz
- 2 pechugas de pollo, cocidas y deshebradas
- 2 papas, cocidas y picadas en cuadros
- 2 zanahorias, cocidas y picadas en cuadritos
- 100 g de queso, rallado
- Cilantro picado, para decorar
- Crema, para acompañar

### Método de Preparación:

1. Calienta la leche, agrega los chiles y déjalos cocinar a fuego bajo hasta que estén cocidos; retira. Licúa con el ajo, el huevo y sazona con sal y pimienta.
2. Fríe las tortillas y pásalas por la salsa; rellénalas con el pollo, las papas y las zanahorias.
3. Ofrece decorando con queso, cilantro y crema.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: \*\*

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*  
Muy Difícil: \*\*\*\*\*