



## ENCHILADAS RELLENAS DE REQUESÓN CON SALSA DE CHILE ANCHO 5 Porciones

### Ingredientes:

- 5 jitomates, cocidos
- ¼ pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 6 chiles anchos, desvenados y cocidos
- 1 ½ taza de agua
- 2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 2 cucharadas de aceite
- 500 g de requesón
- ½ cebolla, picada
- 10 hojas de epazote, picadas
- Sal y pimienta, al gusto
- 15 tortillas
- Crema, para acompañar
- Queso fresco rallado, para acompañar

### Método de Preparación:

1. Licúa los jitomates con la cebolla, el ajo, los chiles, el agua y el consomé de pollo en polvo; calienta el aceite y sofríe la salsa.
2. Mezcla el requesón con la cebolla, el epazote y sazona al gusto. Reserva.
3. Pasa las tortillas por la salsa, rellena con el requesón y dobla formando las enchiladas y baña con un poco más de la salsa.
4. Ofrece acompañando con queso y crema.

Tiempo de Preparación: 30 min.

Grado de Dificultad: \*\*

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