



Enchiladas potosinas

Ingredientes

- 2 tazas de harina de maíz Maseca® Nixtamasa
- 1 taza de agua
- ¼ cucharadita de consomé de pollo
- 1 cucharadita de sal
- ¼ taza de chile ancho licuado
- ½ cucharadita de vinagre
- 2 ½ tazas de queso para derretir rayado
- Aceite para freír

Modo de preparación

1. En un recipiente, mezcle la harina de maíz Maseca® Nixtamasa, la sal, el consomé de pollo, el agua, el chile ancho y el vinagre. Amase hasta obtener una masa suave y homogénea.
2. Divida la masa en 25 porciones iguales y forme bolitas de masa. Aplane cada bolita entre dos hojas de plástico con una prensa para tortillas hasta formar una tortilla delgada.
3. Coloque en el centro de la tortilla un poco del queso y ciérrela con la ayuda de la hoja de plástico para formar la enchilada, sellando bien las orillas presionando con los dedos.
4. Fría las enchiladas durante 5 minutos a fuego medio hasta que estén doraditas y crujientes. Acompañe con guacamole, lechuga fileteada y crema.