



# Enchiladas de Chile Guajillo

🕒 40 min. 🔄 Dificultad Media 👤 6 porciones



## Ingredientes

- Pasta de Chile Guajillo Mis Raíces
- Sal al gusto
- Pechuga de pollo deshebrada
- Caldo de pollo
  
- Tortillas de maíz
- Crema Ácida
- Queso Fresco
- Jitomate en rebanadas
- Lechuga picada
- Aguacate

Prepara tu receta con:

## Pasta de Chile Guajillo Mis Raíces



## Preparación

### Paso 1

Hierve el pollo con el pedazo de cebolla los dientes de ajo y un puñado de cilantro.

### Paso 2

Calienta y disuelve la pasta de Chile Guajillo Mis raíces en otra cacerola, junto con el caldo de pollo hasta que espese ligeramente.

### Paso 3

Toma las tortillas y pasa en la salsa de chiles. Fríe en una sartén con aceite que se tuesten un poquito. Retira cuando la salsa se seque pero debes evitar que no se pongan duras.

### Paso 4

Rellena de pollo, enrolla y coloca en un plato extendido.

### Paso 5

Sirve arriba la lechuga picada, la crema, el jitomate picado, el aguacate y el queso fresco molido.

### Paso 6

Disfruta estas deliciosas enchiladas de guajillo estilo Guerrero

**¡Buen Provecho!**

*Mis Raíces*