

# ENCHILADAS MINERAS

Receta para 4

## Ingredientes

- ⚡ 12 tortillas
- ⚡ aceite vegetal o manteca de puerco
- ⚡ sal y pimienta

### SALSA

- ⚡ 1 litro de agua
- ⚡ 10 chiles guajillos
- ⚡ 1 diente de ajo
- ⚡ 1 pizca de comino, al gusto
- ⚡ ½ cucharadita de orégano seco, al gusto

### RELLENO

- ⚡ 400 gramos de queso ranchero desmoronado
- ⚡ 1 cebolla picada finamente

### PARA ADORNAR

- ⚡ ½ kilo de papas peladas, cortadas en cuadros
- ⚡ ½ kilo de zanahorias peladas, cortadas en cuadros
- ⚡ 100 gramos de queso ranchero desmoronado
- ⚡ 1 lechuga orejona picada
- ⚡ rajas de chile jalapeño en escabeche
- ⚡ crema (opcional)



## Modo de preparación

Hierve los chiles y el diente de ajo en un litro de agua para cocerlos y rehidratarlos. Déjalos enfriar. Desvena y despepilla los chiles para reducir su picor, si así lo deseas. Licúa los chiles y el ajo en el agua que usaste para hervirlos, agregando comino, orégano, sal y pimienta al gusto.

Fríe la zanahoria y la papa picada en aceite o manteca con un poco de sal hasta que esté cocida.

Moja las tortillas en la salsa por los dos lados, y fríelas por aproximadamente un minuto de cada lado (deben quedar blanditas). Pon las tortillas en un plato, rellénalas con queso ranchero y cebolla picada, y dóblalas. Cubre las enchiladas con la papa y la zanahoria, y adórnalas con lechuga picada y rajitas de chile en escabeche. Se puede agregar un poco de crema al gusto.