

ENCHILADAS CON CHAMPISALSA MORITA

Porciones: 2



INGREDIENTES

- 1 pouch de 250g de CHAMPISALSA Pasilla.
- Aceita de oliva extra virgen.
- 6 tortillas de maíz.
- 200g de pollo deshebrado.
- 100g de queso panela rayado.
- 200ml de crema.
- 1/3 de cebolla morada cortada en julianas.

PROCEDIMIENTO

En un sartén con aceite fríe las tortillas. Reserva.
Coloca el pollo sobre la tortilla y dobla.
Coloca la CHAMPISALSA en un recipiente para calentar en el horno de microondas por 2 min.
Vierte la CHAMPISALSA sobre las dobladitas y agrega queso, crema y un poco de cebolla.

CHAMPISALSAS la opción práctica para un antojo.



Video receta

www.monteblanco.com.mx

  @monteblanco.mx