

ENCHILADAS ROJAS CON VERDURAS

4-6 porciones

- 18 tortillas de maíz
- 3 zanahorias picadas y pre cocidas
- 1 ½ tazas de granos de elote pre cocidos
- 1 ½ tazas de chicharos pre cocidos
- 2 papas grandes cocidas, peladas y picadas
- 250 g de queso panela

Para la salsa

- 12 chiles mulatos
- ½ cebolla
- 2 tazas de caldo de pollo
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite vegetal

1.- **Para hacer la salsa:** remoja los chiles en 1 ½ tazas de agua hirviendo para que suavicen; lícialos con la cebolla y sofríe esta salsa en aceite, agrega el caldo y cocina a fuego medio hasta que hierva; sazona y reserva.

2.- Sofríe las zanahorias y cuando estén brillosas; añade las demás verduras y cocina para que se calienten; retíralas.

3.- Fríe las tortillas en aceite (dales una pasadita), escúrrelas, rellénalas con la verdura, báñalas con salsa y decora con el queso.