



Enchiladas de Longaniza



Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Tiempo total: 45 minutos

Porciones: 4

Ingredientes:

Necesitarás:

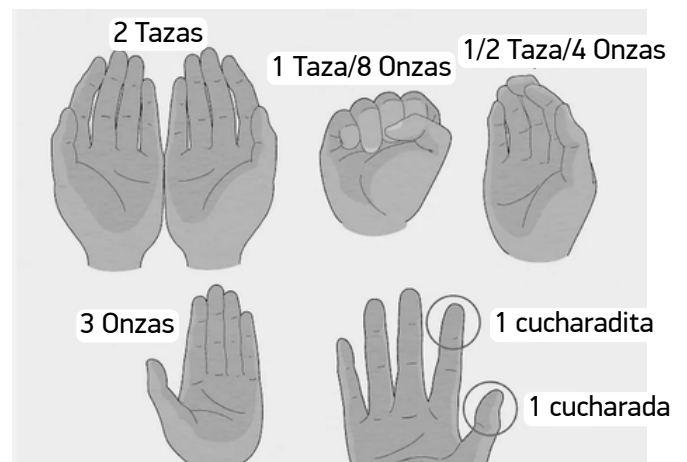
- 1 libra de longaniza molida
- 1 lata de salsa para enchiladas
- 1 taza de harina de maíz instantánea
- 1 cucharada de aceite de canola
- 1 lata de frijoles refritos
- ½ a 1 taza de caldo de pollo
- 1 taza de queso cheddar rallado
- ¾ taza de agua tibia
- ½ cebolla picada en cubitos (opcional)

Ingredientes
del mercado
móvil

Utensilios/electrodomésticos de cocina:

- Horno
- Cuencos para mezclar y chucharas
- Fuente para hornear de 9x13 pulgadas o similar
- Sartén

Medidas Aproximadas



Instrucciones:

1. Mezcle la harina de maíz, el agua (ajuste la cantidad según sea necesario) y una pizca de sal hasta formar una masa suave. Forme bolitas pequeñas y aplánelas hasta dejarlas finas para crear tortillas pequeñas. Cocínelas en un sartén seco durante aproximadamente 1 minuto por cada lado. Reserve.
2. Prepare el relleno dorando la carne de salchicha en una sartén. Añada la cebolla, si la va a utilizar. Agregue un chorrito de caldo para soltar la mezcla, si es necesario.
3. Extienda un poco de salsa para enchiladas en el fondo de una fuente para hornear. Unte frijoles refritos sobre cada tortilla y, a continuación, rellénela con la mezcla de carne. Enróllelas y colóquelas en la fuente con la unión hacia abajo. Vierta el resto de la salsa por encima y cubra con queso.
4. Hornee a 375 grados F (aprox. 190 °C) durante 20 a 25 minutos, hasta que estén bien calientes.