

Lista de ingredientes para la receta Torta ahogada de huachinango

Ingredientes

- Sal y Pimienta A gusto
- Aceite De Oliva 1 cda.
- Huachinango 4 Filetes

Cebollas

- Pimienta A gusto
- Vinagre 1/4 Taza
- Chile de árbol 2 Unidades
- Aceite De Oliva 1 cda.
- Cebolla Morada 1 Unidades
- Orégano 1 cdita.

Salsa de tomate

- Fondo de Pollo 1/2 L
- Cebolla 1 Unidad
- Ajo 2 Dientes
- Tomate 4 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Vinagre Blanco 1 cda.
- Albahaca en hojas A gusto
- Vino Blanco 1/2 Taza
- Zanahoria 1 Unidad
- Azucar 1 cdita.
- Aceite De Oliva 1 cda.

Salsa picante

- Pimienta A gusto
- Sal A gusto
- Cebolla 2 Unidad
- Chile serrano Unidad
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Tomate 4 Unidad
- Chile de árbol 5 Unidades
- Ajo 2 Diente
- Vino Blanco 1/2 Taza
- Agua fría 1/4 Taza
- Zanahoria 1 Unidad
- Azucar

Varios

- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Repollo colorado en julianas A gusto
- Pan Francés 250 g
- Frijol negro refrito 1 Taza