

# Caldillo de Machaca

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

#### Caldillo

Papas: 2 Unidades Cebolla: 1/2 Unidad

Agua: 1/2 Litro Tomates Verdes: 5 Unidades

Jitomates o tomates redondos: 2 Unidades Ajo: 1 Diente

Machaca deshebrada: 150 grs Manteca De Cerdo: 3 cdas

Chiles verdes: 3 Unidades Orégano: c/n

Sal: c/n Chiles Anchos: 2 Unidades

### Quesadillas

Queso Oaxaca: c/n Tortillas de harina de trigo o de maíz: 3 Unidades

## Preparación de la Receta

### Caldo

- Sofreír en manteca de cerdo las papas cortadas, con la cebolla.
- Incorporar el ajo y la machaca.
- Tatemar los chiles limpios sin semillas y posteriormente hidratarlos en agua por 5 minutos.
- Asar los tomates, jitomates y chiles serranos y licuar con los chiles hidratados con un poco de agua.
- Incorporar la salsa en el sofrito de papas con machaca.
- Agregar agua y sazonar con sal y orégano
- Cocinar 25 minutos.

### Quesadillas

• Colocar queso Oaxaca en hebras en las tortillas de *harina* calientes, cerrar a la mitad y *dorar* por ambos lados hasta que el queso esté fundido.

### **Armado**

- Servir el caldillo de machaca caliente en tazones hondos.
- Acompañar con quesadillas.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/caldillo-de-machaca