

Caldillo de Machaca

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Caldillo

Papas: 2 Unidades

Agua: 1/2 Litro

Jitomates o tomates redondos: 2 Unidades

Machaca deshebrada: 150 grs

Chiles verdes: 3 Unidades

Sal: c/n

Cebolla: 1/2 Unidad

Tomates Verdes: 5 Unidades

Ajo: 1 Diente

Manteca De Cerdo: 3 cdas

Orégano: 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>