Carne a la tampiqueña con guacamole

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Naranja agria: 200 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Guacamole: A gusto
Queso fresco blanco: 300 g
Aguayon: 500 g
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Tortillas fritas: 10 Unidades

Frijoles refritos

Cebolla: 1 Unidad
Epazote: 5 Hojas
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Frijoles negros: 1 Taza

Guarnición

Cebolla: 1 Unidad
Chiles poblanos: 2 Unidades
Aceite De Maíz: 1 cda.

Salsa verde

Hojas de cilantro: 1/2 Taza
Ajo: 2 Dientes
Epazote: 2 Hojas
Aceite De Maíz: 2 cdas.
Cebolla: 1 Unidad
Tomates Verdes: 6 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Acomode los filetes de aguayon en una fuente y marínelos con sal gruesa, pimienta molida y *jugo* de *naranja* agria, deje reposar durante 15 minutos.

Guarnición

- Ase los chiles poblanos en un comal o sobre el fuego directo hasta que la piel este completamente quemada, luego envuélvalos dentro de una bolsa de plástico unos 30 minutos y luego quíteles la piel
- Abra los chiles al medio, quite las semillas y córtelos en juliana.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- En una sartén caliente con aceite de maíz saltee la *cebolla* junto con la juliana de chiles poblanos, sazone con sal y pimienta.

Salsa verde

- Corte los tomates verdes en cuartos.
- Pele la *cebolla* y córtela en cuartos.
- Pele los dientes de *ajo*.
- En una olla con abundante agua hirviendo cocine los tomates junto con la *cebolla*, las hojas de *cilantro* y los dientes de *ajo*
- Terminada la cocción licue los ingredientes primero a velocidad baja.
- En una sartén caliente con aceite de maíz vuelque la salsa verde, cocínela a fuego bajo, sazone con sal y pimienta y perfume con las hojas de *epazote*.

Frijoles refritos

- Cocine los frijoles negros partiendo de agua fría con sal hasta que estén tiernos, terminada la cocción píselos y reserve.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Corte las hojas de *epazote* en fina juliana.
- En una sartén caliente con aceite de maíz saltee la *cebolla*, cuando este transparente incorpore los frijoles, cocine durante 5 minutos y perfume con la juliana de *epazote*, siga cocinando a fuego bajo unos minutos más.

Armado

- Corte el queso en rodajas anchas, luego con la ayuda de un cortante con forma triangular corte las rodajas de queso.
- En un grill caliente con aceite de maíz selle los bifes de aguayon de ambos lados junto con los triángulos de queso

Presentación

- Sirva en el centro del plato de presentación una porción de frijoles refritos, aplástelo formando una cama, encima acomode un *bife* de carne, salsee con salsa verde, coloque un triangulo de queso, nuevamente carne, salsa verde, *chile* poblano con *cebolla* y termine con carne
- Decore con **guacamole** y juliana de tortillas fritas.

Consulta la receta original en