Chalupas Poblanas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tortillas De Maíz: 2 Unidades
Falda De Res Cocida: c/n
Salsa roja: c/n
Cebolla picada: c/n
Salsa verde: c/n

Carne

Cebolla: 1/2 unidad
Falda De Res: 250 g
Hoja de aguacate: 4 unidad
Tomillo: 1 Rama
Ajo: 2 Dientes
Sal: c/n

Salsa Roja

Cebolla: 1/2 unidad
Jitomates: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Chile de árbol: 4 Unidades
Sal: c/n

Salsa Verde

Ajo: 1 Ajo
Cilantro: c/n
Miltomates: 100 g
Cebolla: 1/2 unidad
Chile serrano: 3 Unidades
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Salsa verde

- En una *cacerola* con agua cocinar todos los ingredientes excepto *cilantro* y sal.
- Licuar los ingredientes cocidos y el *cilantro* fresco.
- *Sazonar* con sal
- Reservar.

Salsa roja

- Retirar las semillas de los chiles
- En una *cacerola* con suficiente agua caliente cocinar todos los ingredientes menos la sal.
- Licuar todos los ingredientes finamente y *sazonar* con sal, reservar.

Carne

- Cocinar todos los ingredientes hasta que la carne este´ totalmente suave.
- Retirar del fuego.
- Desmenuzar.

Armado

- En una sartén amplia precalentar aceite, sumergir la tortilla y sofreír en el aceite caliente tratando que se dore ligeramente.
- Agregar encima salsa roja o verde la *cebolla* y la carne.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chalupas-poblanas