

# Chalupas Poblanas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Tortillas De Maíz:** 2 Unidades

**Falda De Res Cocida:** c/n

**Salsa roja:** c/n

### Carne

**Cebolla:** 1/2 unidad

**Falda De Res:** 250 g

**Hoja de aguacate:** 4 unidad

**Tomillo:** 1 Rama

### Salsa Roja

**Cebolla:** 1/2 unidad

**Jitomates:** 2 Unidades

**Ajo:** 1 Diente

### Salsa Verde

**Ajo:** 1 Ajo

**Cilantro:** c/n

**Miltomates:** 100 g

**Cebolla picada:** c/n

**Salsa verde:** c/n

**Ajo:** 2 Dientes

**Sal:** c/n

**Chile de árbol:** 4 Unidades

**Sal:** c/n

**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>